

Nome / Name: **Olio al peperoncino**
Categoria / Category: Olio extra vergine di oliva aromatizzato /Flavoured extra virgin olive oil
Provenienza / Provenience: Italia 100%

ID	EAN	Confezione Packaging	Materiale Material	Formato Size	Peso crt. Box weight	Pz x cartone Pc. x box	Crt x piano Box x floor	Piani Floor	Crt x pallet Box x pallet	Misure crt. Box measure
100043	8014512007671	ampolla	vetro	250ml	3kg	6	16	6	96	14x21x16,5

Processo produttivo / Production process

Blend con Processo di produzione Invernale/Primaverile
Processo Invernale (Periodo Ottobre/Gennaio): Lavorazione delle olive ed erbe/Agrumi in macine in granito
Processo Primaverile/Estivo (Periodo Aprile/Settembre): infusione di erbe con olio Extra Vergine di Oliva "Fruttato Delicato" per rafforzare la persistenza dei profumi per tutto il raccolto. Il processo di infusione dipende molto dalla reperibilità di Erbe aromatiche disponibili.

Blend with Winter / Spring production process

Winter Process (Period October / January): Processing of olives and herbs / Citrus fruits in granite mills
Spring / Summer Process (Period April / September): infusion of herbs with Extra Virgin Olive Oil "Fruttato Delicato" to strengthen the persistence of perfumes throughout the harvest. The infusion process depends very much on the availability of available aromatic herbs.

Modalità di conservazione e TMC (tempo minimo di conservazione)

Rules of storage and TMC (minimum time of storage)

Il prodotto si conserva in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e il tempo minimo di conservazione è 18 mesi dalla data di imbottigliamento.
The product can be stored in a cool, dry place away from light and time of minimum durability is 18 months from the date of bottling.

Descrizione prodotto / Product description

Aspetto / colore: Rosso con riflessi dorati
Appearance / Color: Red with golden reflections

Odore: Netto di Oliva, con sentori intensi di Peperoncino
Smell: Netto di Oliva, with intense hints of pepper.

Sapore: Fruttato Delicato con aroma intenso di Peperoncino.
Taste: Fruity Delicate with intense aroma of chilli pepper.

Consistenza / Consistency: denso / dense

Perfetto su / Perfect use

Consigliato su legumi, zuppe, piatti forti e per sughi all'arrabbiata e all'amatriciana.
Recommended on legumes, soups, strong dishes and sauces all'arrabbiata and amatriciana.

Analisi dell'olio (a campione da laboratorio esterno)

Oil analysis (random by an external laboratory)

Acidità (acido oleico) / Acidity (oleic acid)	0,32
Numero dei perossidi / number of peroxide	2,6
	-

Valori nutrizionali per 100ml

Nutrition fact for 100ml

Energia / Energy:	824kcal; 3389kj
Proteine / Protein:	0g
Lipidi / Total Fats:	92g
Di cui saturi / Wich saturated:	13g
Carboidrati / Carbohydrate:	0g
Di cui zuccheri / Which sugar:	0g
Sale / Salt:	0g

*i valori nutrizionali in rosso sono sperimentali, in nero sono calcolati

* nutritional values in red are experimental, in black are calculated

Allergeni / Allergenes	Presenza	Assenza
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati. <i>Cereals with gluten (es bead, rye, barley, oat, emmer, kamut e derivatives)</i>		x
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustacean and derivatives</i>		x
Uova e prodotti a base di uova <i>Egg and derivatives</i>		x
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and derivatives</i>		x
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts derivatives</i>		x
Soia e prodotti a base di soia <i>Soybeans and derivatives</i>		x
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <i>Milk and derivatives</i>		x
Frutta a guscio (mandorle, noccioline, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e prodotti derivati. <i>Nuts (almond, hazelnut, walnut, cashewnuts, Brazil nuts, pistachio, macadamia nut and derivatives)</i>		x
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and derivatives</i>		x
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and derivatives</i>		x
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo <i>Sesame and derivatives</i>		x
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO ₂ <i>Anhydride solforosa e sulphites >10mg/kg o 10mg/l like SO2</i>		x
Lupini e prodotti a base di lupini <i>Lupines and derivatives</i>		x
Molluschi e prodotti a base di molluschi <i>Molluscs and derivatives</i>		x

Addetto al controllo qualità per OLIO ROI



Dott. Carassale Enrico
qualita@olioroi.com
 +39 0184 408 004