



Oleificio
Val d'Orcia

SCHEMA TECNICA

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA PRIMOLIO

REQUISITI	DESCRIZIONE
■ Prodotto	Olio Extra Vergine di Oliva
■ Denominazione di vendita	Olio Extra Vergine di Oliva Primolio
■ Ingredienti / varietà	Coreggiolo
■ Provenienza olive	Italia
■ Tempi di raccolta	Dal 15 ottobre al 10 novembre
■ Parametri analitici	Acidità < 0,80
■ Parametri sensoriali	Apparenza: colore verde intenso Sapore: fruttato intenso, leggermente piccante, con sentore di oliva ed erba fresche Retrogusto: carciofo, cardo, mandorla e altra frutta
■ Metodi di estrazione	Ciclo continuo a freddo
■ Packaging	Bottiglia: lt 0,25, lt 0,50 e lt 0,75 Lattina: lt 0,25, lt 0,10, lt 3,00 e lt 5,00 Dama: lt 5,00 Tappo: a vite o in plastica alimentare antirabbocco
■ Condizioni di corretto stoccaggio	Lontano da luce e fonti di calore
■ Shelf life sicura nelle condizioni di conservazione e utilizzo	18 mesi

STATO DI REVISIONE	
nr. 2	data 09.04.2019



VALORI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto

■ Valore energetico	KJ 3762
	Kcal 899
■ Grassi	g 99,9
■ Acidi grassi saturi	g 14,46
■ Carboidrati	g 0
■ Zuccheri	g 0
■ Proteine	g 0
■ Sale	g 0

SOCIETÀ COOPERATIVA OLEIFICIO VAL D'ORCIA

Località La Fonte, 53023 Castiglione d'Orcia, Siena
C.F. e P.IVA 00163730526

Tel: +39 0577 887184 - Fax: +39 0577 888328

Email: info@oleificiovaldorcia.it - www.oleificiovaldorcia.it