



ALIMENTARE
SECCO

OLIO ACETO SALE

OLIO EXTRA VERGINE OROLIVETO PET LT.1X12



LEVANTE

FRANTOIANI DAL 1902

**CODICE
13972**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Olio Extra Vergine di oliva PET 1 litro.
Preparato con olive spremute a freddo.

Origine delle olive: EU

INGREDIENTI

Olio Extra Vergine di oliva.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: limpido

Colore: verde con riflessi oro

Odore: no difetti

Sapore: dolce, fruttato ed equilibrato con note erbacee

SHELF LIFE

15 mesi dalla data di confezionamento

CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto in luogo asciutto e lontano da luce diretta o fonti di calore.

UTILIZZO

Speciale per utilizzi sia a crudo che in cottura, in diverse preparazioni come pesce alla griglia, carne, salse, pasta e verdure.

Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it