



ALIMENTARE  
SECCO

OLIO ACETO SALE

# OLIO EXTRA VERGINE DAVID PET LT.1X12



**CODICE**  
**01488**

## **CARATTERISTICHE PRINCIPALI**

Olio Extra Vergine di Oliva David.  
Olio ottenuto dal frutto di ulivo (Olea Europea) unicamente mediante processi meccanici o altri procedimenti fisici in condizioni che non implicano alterazioni dell'olio e che non abbia subito nessun trattamento diverso dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione.

Origine della materia prima: UNIONE EUROPEA.

## **INGREDIENTI**

Olio extra vergine di oliva.

## **SHELF LIFE**

12 mesi dalla data di confezionamento

## **CONSERVAZIONE**

Conservare ad una temperatura compresa fra i 18-22°C, in ambiente fresco ed asciutto, lontano dalla luce e da fonti di calore.

## **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**Aspetto:** sostanza oleosa di colore giallo-verde più o meno intenso

**Consistenza:** liquida a 20°C

**Sapore e odore:** caratteristico, lievemente fruttato, esente da gusti ed odori estranei sgradevoli e da difetti di qualsiasi natura

*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](http://www.marchispa.it)