



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