GALANTINO
MASTRI OLEARI DAL 1926

SCHEDA TECNICA

CONDIMENTO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E BASILICO

Frantoio Galantino s.r.l.
Via Vecchia Corato, 2
76011 Bisceglie (Bt) Italia
t. +39 080 3921320
fx.+39 080 3951834
www.galantino.it
info@galantino.it
p.iva/c.f. 00441480720
CCIAA Bari n. 99260
Trib. Trani 6451 Reg. Soc.
Posiz. Export BA/003571
ID NR IT 00441480720

Fasi di lavorazione (50% processo invernale, 50% processo estivo)

- **Processo estivo**: Per infusione
- **Processo invernale**: Spremitura di olive e basilico fresco con le macine in granito

- Frangitura: Con macine in granito
- Gramolazione: Lavorazione a freddo della pasta
- Estrazione: Centrifugazione a freddo della pasta
- Controllo: Esame organolettico e controllo analitico
- Conservazione: Cisterne interrate con temperatura costante fra i 13 e i 18° o silos in acciaio in atmosfera controllata (azoto)
- Imbottigliamento: Automatico o semiautomatico, con eventuale finitura manuale

Caratteristiche del prodotto

- Colore: Giallo oro con riflessi verde oliva
- Profumo: Profumo netto di basilico fresco e di oliva
- Sapore: Fruttato di oliva delicato, con un fresco sapore di basilico
- Impiego: Condimento di insalata caprese, pizze, mozzarella, bruschette, crudaiola.

Classificazione merceologica

- Prodotto: Condimento a base di olio extra vergine di oliva e basilico
- Ingredienti: Olio extra vergine di oliva 99%, basilico 1%
- Allergeni e OGM: Nessuno

Informazioni nutrizionali per 100 ml

Energia:	824 kcal / 3389 kJ	
Grassi:	92 g	di cui saturi: 13 g
Carboidrati:	0 g	di cui zuccheri: 0 g
Proteine:	0 g	
Sale:	0 g	

Confezioni

Bottiglie in vetro:	Monet lt. 0,25 – lt. 0,50; Marasca 60 ml, 20 ml
Pet:	100ml, 20ml
Orcetti in ceramica:	lt. 0,25
Lattina:	lt. 0,25; lt.5

Stoccaggio consigliato: conservare al riparo dalla luce e da fonti di calore
Shelf life: 24 mesi dal confezionamento

Documento emesso in data 21/06/2017

SIRENA D'ORO DI SORRENTO 2016 · MONTIFERRU 1996 - 2014 - 2015 · LEONE D'ORO 1997 - 2001 · ERCOLE OLIVARIO 1997 - 2007 - 2010 - 2016 · PREMIO BIOL 2001 · ORCIOLO D'ORO 2003 · OLIVE D'OR 2007 · OLIVASIA 2007 · COQ D'OR