GALANTINO
MASTRI OLEARI DAL 1926

SCHEDA TECNICA

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
AFFIORATO - ITALIANO

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

- Frangitura:	Con macine in granito o frangitore meccanico
- Gramolazione:	Lavorazione a freddo della pasta
- Estrazione:	Per affioramento
- 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:	Fresco, erbaceo, con note di mandorla e foglia di pomodoro
- Sapore:	Fruttato delicato aroma tenue e sentori erbacei
- Impiego:	Condimento di pesce, frutti di mare, carni bianche, insalate, piatti delicati

Classificazione merceologica

- Prodotto:	Olio extra vergine di oliva
- Ingredienti:	Olio extra vergine di oliva
- Allergeni:	Nessuno
- Origine:	100% Prodotto Italiano

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 - 0,50 – 0,75
Lattine:	0,25 – 0,50

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

Non contiene OGM

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