



Nome/Name: **Olio al peperoncino**
 Categoria/Category: Olio Extra Vergine aromatizzato / *flavoured extravirgin olive oil*
 Cultivar/Variety: Olive italiane – *Italian Olives*
 Provenienza/Provenience: 100% Italia

EAN	Confezione Packaging	Materiale Material	Formato Size	Peso Crt Box weight	Misure crt Box measure	Pz x crt Pc x box	Crt x piano Box x floor	Piani Floor	Crt x pallet Box x Pallet (80x120)
8056697180862	Bottiglia + scatola	Vetro + cartone	250 ml	3,3 kg	20,5x16,5x25	6	26	4	104

Descrizione / Description:

Il colore rosso brillante dai riflessi dorati anticipa la complessità del gusto e l'equilibrio delle sensazioni. La piccantezza è impreziosita dalle note di oliva e dall'aroma persistente di peperoncino. /

The bright red colour with golden reflections forestalls the complexity of its taste and the equilibrium of the feelings it provides. The spicyness is enriched by the notes of olive and by the persistent flavour of chili pepper.

Abbinamenti/Pairings:

Perfetto su pizza e spaghetti. Carni in umido, legumi, zuppe e verdure padellate. / *Perfect on Pizza and spaghetti. Stewed meats, legumes, soups, sauteed vegetables.*

Processo Produttivo/ Productive Process:

Infusione di Olio extravergine di olive e peperoncini freschi. / *Infusion of Extravirgin Olive Oil and fresh chili peppers.*

Ingredienti / Ingredients:

Olio extravergine di oliva 99%, Peperoncino fresco 1%. / *Extravirgin Olive Oil 99%, fresh Chili Pepper 1%.*

Modalità di conservazione e TMC/ Rules of storage and TMC:

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano dalla luce e da fonti di calore. Il tempo minimo di conservazione è 18 mesi dalla data di imbottigliamento.

Keep in a cool dry place away from light and heat sources. The time of minimum durability is 18 months from the packaging.

Raccolta differenziata/Recycling:

Bottiglia: GL71 – raccolta vetro. / *Bottle: GL71 – glass.*

Tappo: C/ALU 90 – raccolta metallo. / *Cap C/ALU 90 – metal.*

Capsula: C/PVC 90 – plastica. / *Capsule C/PVC 90 – plastic.*

Astuccio: PAP 21 – carta. / *Case: PAP 21 – paper.*

Valori nutrizionali medi per 100 ml:

Nutrition facts for 100 ml:

Energia / <i>Energy</i>	3451 kJ / 828 kcal
Grassi / <i>Total Fats</i>	92,0 g
Di cui acidi grassi saturi / <i>Which saturated</i>	13,0 g
Proteine / <i>Proteins</i>	0 g
Carboidrati / <i>Carbohydrate</i>	0 g
Di cui zuccheri / <i>Which sugars</i>	0 g
Sale / <i>Salt</i>	0 g

Allergeni / Allergens:

Titolo Sintetico	Prodotti	Presenza	Assenza
Glutine/ Gluten	Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati. / <i>Cereals with gluten (grain, rye, barley, oat, emmer, kamut and derivatives)</i>		X
Crostacei/ <i>Crustacean</i>	Crostacei o prodotti a base di crostacei. / <i>Crustacean and derivatives</i>		X
Uova / <i>Eggs</i>	Uova e prodotti a base di uova. / <i>Eggs and derivatives</i>		X
Pesce / <i>Fish</i>	Pesce e prodotti a base di pesce / <i>Fish and derivatives</i>		X
Arachidi / <i>Peanuts</i>	Arachidi e prodotti a base di arachidi. / <i>Peanuts and derivatives</i>		X
Soia / <i>Soybeans</i>	Soia e prodotti a base di soia. / <i>Soybeans and derivatives.</i>		X
Latte / <i>Milk</i>	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) / <i>Milk and derivatives (including lactose)</i>		X
Frutta a guscio/ <i>Nuts</i>	Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiu, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e derivati. / <i>Almonds, hazelnuts, walnuts, cashewnuts, Brazil nuts, pistachio, macadamia nuts and derivatives.</i>		X
Sedano / <i>Celery</i>	Sedano e prodotti a base di sedano. / <i>Celery and derivatives</i>		X
Senape / <i>Mustard</i>	Senape e prodotti a base di senape. / <i>Mustard and derivatives</i>		X
Anidride solforosa/ Anhydride solforosa	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ / <i>Anhydride solforosa and sulphites > 10 mg/kg o 10 mg/l espresse as SO2</i>		X
Lupini / <i>Lupines</i>	Lupini e prodotti a base di lupini. / <i>Lupines and derivatives</i>		X
Molluschi/ <i>Molluscs</i>	Molluschi e prodotti a base di molluschi. / <i>Molluscs and derivatives.</i>		X

Dott. Alessandro Boeri