



SCHEDA TECNICA

**Olio di Semi di Girasole
& Olio Extra Vergine di Oliva**

BLEND (OLIO DI SEMI DI GIRASOLE E OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA)

DESCRIZIONE

Il BLEND Girasole ed Extra vergine di oliva proposto dalla BASSO scaturisce da una ricetta che coniuga le caratteristiche positive di un olio di semi come l'olio di semi di Girasole, ricco di acidi grassi precursori degli "omega 6" ed antiossidanti come la Vitamina E alle preziose caratteristiche nutrizionali ed organolettiche dell'olio extravergine di Oliva, che con i suoi profumi e l'elevato contenuto in acido oleico, arricchisce di aromi e sostanze dall'elevato valore salutistico questa perfetta miscela di oli.

Il prodotto presenta un colore giallo paglierino con riflessi verdi e un sapore con leggero e delicato sentore di oliva.

Il BLEND Girasole ed Extra vergine proposto dalla BASSO è un prodotto versatile da poter utilizzare a crudo per condire pietanze delicate a base di pesce o verdure senza coprirne il sapore, oppure nella preparazione di sottoli per dare un sapore in più alle conserve. L'aggiunta di olio extravergine di oliva rende più stabile la miscela permettendone un buon uso anche in frittura.

TIPOLOGIA PRODOTTO

BLEND Girasole e Extra vergine

TIPOLOGIA CONFEZIONE

Bottiglia PET da 1L

TIPOLOGIA MATERIA PRIMA

Olio di semi di Girasole e Olio Extravergine di Oliva

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Ungheria-Romania-Unione europea

TIPOLOGIA DI LAVORAZIONE

Il blend Olio di semi di Girasole ed Olio Extravergine di Oliva viene preparato unendo nelle stabilite proporzioni i due oli ed assicurandosi che il tutto sia perfettamente amalgamato. La miscela è successivamente sottoposta ad analisi per verificarne la conformità alla tabella nutrizionale e quindi confezionata.

PROPRIETA' ORGANOLETTICHE

Il BLEND Girasole ed Extra vergine è un olio dal colore giallo paglierino con riflessi verdi. All'odore e al sapore è percepibile un leggero e delicato sentore di oliva.

VALORI NUTRIZIONALI

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	Per 100 g
Energia	3696 kJ/ 899 kcal
Grassi di cui	99.9 g
• acidi grassi saturi	11,7 g
• acidi grassi monoinsaturi	35,7 g
• acidi grassi polinsaturi	52,5 g
Carboidrati di cui	0 g
• zuccheri	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

CONSIGLI D'USO

Il BLEND Girasole ed Extra vergine proposto dalla BASSO è un prodotto versatile da poter utilizzare a crudo per condire pietanze delicate a base di pesce o verdure senza coprirne il sapore, oppure nella preparazione di sottoli per dare un sapore in più alle conserve. L'aggiunta di olio extravergine di oliva rende più stabile la miscela permettendone un buon uso anche in frittura.