



SCHEDA TECNICA

Olio Extra Vergine di Oliva
Aromatizzato ai Funghi Porcini

OLIO AROMATIZZATO AI FUNGHI PORCINI

DESCRIZIONE

“Condimento aromatizzato a base di olio extra vergine di oliva al Fungo Porcino”

L'olio aromatizzato al fungo porcino BASSO è un condimento fragrante che unisce l'aroma fruttato dell'olio extra vergine di oliva all'inconfondibile ed intenso profumo dell'essenza naturale di fungo porcino (*Boletus edulis*). Il sapore singolare e deciso di questo condimento rievoca al palato i sentori della terra e dei boschi esprimendo appieno la tradizione dell'entroterra italiano.

Poche gocce di olio aromatizzato al fungo porcino BASSO sono sufficienti a conferire ad ogni tipo di pietanza il suo gusto tipico e raffinato. E' ideale per insaporire a crudo zuppe di legumi, paste bianche e pizza oppure per il condimento di piatti a base di carne, bruschette, patate e polenta. Particolarmente indicato per mantecare risotti e per la preparazione di salse e sughi.

TIPOLOGIA PRODOTTO

Olio aromatizzato al Fungo porcino

TIPOLOGIA CONFEZIONE

Bottiglia in vetro marasca da 1 L – 500 ml - 250 ml - 100 ml

TIPOLOGIA MATERIA PRIMA

Olio extra vergine di oliva

Essenza naturale di fungo porcino

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Olio extra vergine di oliva: Unione europea

TIPOLOGIA DI LAVORAZIONE

L'olio aromatizzato al fungo porcino viene preparato dosando automaticamente nelle bottiglie l'essenza liquida ed aggiungendo subito dopo l'olio extra vergine di oliva preventivamente filtrato. La bottiglia così preparata viene tappata ed etichettata.

PROPRIETA' ORGANOLETTICHE

L'olio al fungo porcino BASSO è un condimento fragrante che unisce l'aroma fruttato dell'olio extra vergine di oliva all'inconfondibile ed intenso profumo dell'essenza naturale di fungo porcino. Il sapore singolare e deciso di questo condimento rievoca al palato i sentori dei boschi e della terra esprimendo appieno la tradizione dell'entroterra italiano.

VALORI NUTRIZIONALI

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / NUTRITION DECLARATION	Per 100 ml	Per 100 g
Energia/Energy	3389 kJ/824kcal	3700 kJ/900 kcal
Grassi/ Fats di cui /of which	91.6 g	99.9 g
• <i>acidi grassi saturi/saturates</i>	13g	15.4 g
• <i>acidi grassi monoinsaturi / monounsaturates</i>	69.6 g	74.5 g
• <i>acidi grassi polinsaturi/ polyunsaturates</i>	9 g	10 g
Carboidrati/Total Carbohydrates di cui /of which	0 g	0 g
• <i>zuccheri/ sugars</i>	0 g	0 g
Proteine/Protein	0 g	0 g
Sale/Salt	0 g	0 g

CONSIGLI D'USO

Poche gocce di olio aromatizzato al fungo porcino BASSO sono sufficienti a conferire ad ogni tipo di pietanza il suo gusto tipico e raffinato. E' ideale per insaporire a crudo zuppe di legumi, paste bianche e pizza oppure per il condimento di piatti a base di carne, bruschette, patate e polenta. Particolarmente indicato per mantecare risotti e per la preparazione di salse e sughi.