



Turri Olio Extra Vergine di Oliva Ottenuto a Freddo 100% Italiano 0,5L

NOME PRODUTTORE:	Turri F.lli Srl	
NOME PRODOTTO:	Turri Olio Extra Vergine di Oliva ottenuto a freddo 100% Italiano 0,5L.	
DESCRIZIONE:	Parte integrale dell'oliva è ricco di vitamine naturali non aggiunte. Olio dal buon equilibrio, prodotto con olive raccolte nei mesi di Novembre e Dicembre. Arricchisce i cibi di sapore ed è il condimento più adatto per una sana nutrizione. Le sue caratteristiche lo rendono idoneo per condire verdure, pesce e carni e per tutti gli usi di cucina.	
PANEL TEST:	Il gusto è sorprendentemente ricco e vario con toni vegetali e verdi.	
INGREDIENTI:	Olio Extra Vergine di Oliva 100% Italiano Ottenuto a freddo.	
PRIMA E DOPO L'APERTURA:	Conservare in luogo fresco lontano da fonti di luce e di calore.	
TEMPERATURA IDEALE DI STOCCAGGIO:	Tra i 15° e 18° C.	
TMC:	18 mesi	
SHELF LIFE:	12 mesi	
CODICE ARTICOLO:	5984	
CONFEZIONE:	Termoretraibile con 12 lattine da 0,5 L	
DIMENSIONI ARTICOLO mm:	100 x 450 x h188	
PESO LORDO LATTINA kg:	0,55	
CODICE EAN ARTICOLO:	8001243005977	
CODICE EAN PACCO:	8001243005984	
DIMENSIONI PACCO mm:	270x205x h188	
PESO LORDO PACCO kg:	6,79	
DIPENSIONI PALLET cm:	120X80	120X100
ALTEZZA TOTALE PALLET cm:	146	90,2
PACCHI PER PALLET:	105	156
STRATI PALLET:	7	4
PACCHI PER STRATO:	15	39



VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G			
ENERGIA	3404 Kj	ACIDI GRASSI POLINSATURI	8 g
	828 Kcal	CARBOIDRATI DI CUI	0 g
GRASSI DI CUI	92 g	ZUCCHERI	0 g
ACIDI GRASSI SATURI	14 g	PROTEINE	0 g
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	70 g	SODIO	0 mg