



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

NOME PRODUTTORE:

Turri F.Ili 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:

323

CONFEZIONE:

Termoretraibile con 12 bottiglie da 0,5 L.

DIMENSIONI ARTICOLO mm:

Ø68 x h276

PESO LORDO BOTTIGLIA kg:

0,86

CODICE EAN ARTICOLO:

8001243100054

CODICE EAN PACCO:

8001243000323

DIMENSIONI PACCO mm:

270x205x h280

PESO LORDO PACCO kg:

10,40

DIPENSIONI PALLET cm:

120X80

120X100

ALTEZZA TOTALE PALLET cm:

125

152,5

PACCHI PER PALLET:

60

95

STRATI PALLET:

4

5

PACCHI PER STRATO:

15

19

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

