



Turri Olio Extra Vergine di Oliva Ottenuto a Freddo 100% Italiano Ottenuto a Freddo 3L

NOME PRODUTTORE:	Turri F.lli Srl	
NOME PRODOTTO:	Turri Olio Extra Vergine di Oliva Ottenuto a Freddo 100% Italiano Ottenuto a Freddo 3L	
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:	4598	
CONFEZIONE:	1 lattina da 3L	
DIMENSIONI ARTICOLO mm:	150x 122 x h206	
PESO LORDO LATTINA kg:	3,0	
CODICE EAN ARTICOLO:	8001243004598	
CODICE EAN PACCO:	N.A.	
MISURE PACCO mm:	N.A.	
PESO LORDO PACCO kg:	N.A.	
DIMENSIONI PALLET cm:	120x80	120x100
ALTEZZA TOTALE PALLET cm:	97,4	138
PACCHI PER PALLET:	180	384
STRATI PALLET:	4	6
PACCHI PER STRATO:	45	64



VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100ml			
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