



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

Denominazione di vendita prodotto	Olio extra vergine di oliva
Linea	LILLO
Prodotto e confezionato da	LICO Società Agricola S.r.l. Contrada Luni, snc - 92018, Santa Margherita Di Belice (AG) - Italia

1) Caratteristiche specifiche del prodotto

Descrizione prodotto	Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive ed unicamente mediante procedimenti meccanici.
Provenienza delle olive	ITALIA (Santa Margherita Di Belice - AG)
Cultivar	Nocellara del Belice
Termine minimo di conservazione	18 mesi dall'imbottigliamento
Periodo di raccolta	Seconda metà di ottobre – prima metà di novembre
Modalità di raccolta	Brucatura a mano con abbacchiatore.
Ciclo produttivo	Estrazione dell'olio extravergine di oliva mediante ciclo continuo.
Informazioni di processo	La temperatura di processo non supera i 27 °C.
Sistema di autocontrollo	L'azienda applica un sistema di autocontrollo igienico-sanitario secondo il metodo H.A.C.C.P. in conformità al Reg. CE 852/04.
OGM	Nessun impiego di semi geneticamente modificati non comportando in alcun modo obblighi di etichettatura "geneticamente modificato" o "prodotto da organismi geneticamente modificato" secondo quanto previsto dal Reg. 1829/2003 e 1830/2003.
Allergeni	Assenti
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di luce e calore.

2) Destinazione e modalità d'uso del prodotto

Il prodotto è destinato all'alimentazione umana e può essere consumato cotto o crudo.

3) Composizione chimica

Acidità	0,1
Perossidi (mEq/Kg)	1
Polifenoli (mg/kg)	350

Spettrofotometria U.V.	K ₂₃₂	1,46
	k ₂₇₀	0,08
	Delta k	-0,002

4) Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

VALORE ENERGETICO	3730 kJ / 890 kcal
GRASSI	98,9 g
di cui saturi	14,3 g
CARBOIDRATI	0 g
di cui zuccheri	0 g
FIBRE	0 g
PROTEINE	0 g
SALE	0 g

5) Caratteristiche sensoriali

Colore	Verde intenso.
Profumo	All'olfatto si percepiscono note fruttate, con sentori di erba fresca, mandorla e pomodoro verde.
Sapore	Mediamente amaro e piccante. Non si riscontrano difetti.

6) Abbinamento cibo-olio

Pietanze	L'olio extravergine d'oliva Nocellara del Belice si distingue per il suo profilo fruttato medio-intenso, con sentori di pomodoro verde, erbe fresche e mandorla. Perfetto a crudo, esalta piatti sia semplici che elaborati.
	<p>Ideale con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bruschette, caponate, formaggi freschi - Insalate di stagione, agrumi, legumi - Pasta con verdure o pesce azzurro - Pesce alla griglia, polpo, crostacei - Carni bianche, carpacci, verdure grigliate - Pane casereccio <p>Per i palati più curiosi, sorprende anche in abbinamento a dolci delicati o gelati artigianali.</p>

7) Caratteristiche dei materiali di confezionamento

Tipi di packaging	Prodotto confezionato in: - bottiglia da 50 cl (singola e in confezione da 6 pz) - latta da 1 L - latta da 3 L - latta da 5 L - latta da 10 L - latta da 25 L - altri packaging solo su richiesta a info@licoagricola.it
Caratteristiche dei materiali di imballaggio e confezionamento	Materiale conforme alla normativa vigente relativa ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (Reg. Ce 1935/2004, 2023/2006).

Data di aggiornamento: 15/11/2025