

CARCIOFI SOTT'OLIO 340g



VALORI NUTRIZIONALI

I valori nutrizionali s'intendono per 100g di prodotto

VALORI MEDI	Per 100 g	
	Energia	kcal
	kJ	991
Sostanza grassa	g	20,30
Grassi saturi	g	2,29
Carboidrati totali	g	2,70
Zuccheri totali	g	0,0
Proteine	g	3,0
Sale	mg	45
Fibra	g	3,5

ALLERGENI

ASSENTI

NOTE GUSTATIVE

• ESAME VISIVO

Dal vaso è possibile identificare tutti gli ingredienti. Infatti si possono notare il verde della menta, i filetti sottili di aglio adagiati nel vaso e i pezzi di carciofi tagliati a spicchi, il tutto avvolto dal colore oro dell'olio extra vergine.

• ESAME OLFATTIVO

All'apertura si sente subito il profumo dell'olio e della menta e aglio solo all'assaggio si assapora il gusto avvolgente del carciofo che risulta croccante e calloso.

• ESAME GUSTATIVO

Gusto tradizionale e gradevole delle carciofo con la menta e aglio tutti nel giusto equilibrio.

ABBINAMENTI

I carciofi sott'olio possono essere consumate come antipasto veloce, oppure diventa la protagonista assoluta sul pane tostato o arrostito in inverno sulle bruschette; può accompagnare anche ottimi secondi di carne.

MARCHIO	LUISA PANTALEO
INGREDIENTI	Carciofi*, olio extra vergine Bio*, aglio*, menta, aceto* e sale *da agricoltura biologica
	Uno dei valori aggiunti dei nostri sott'oli è sicuramente l'utilizzo di olio extravergine di oliva biologico come liquido di conservazione del prodotto. Quest'olio rappresenta un ottimo condimento quindi il prodotto all'interno non va sgocciolato. Prodotto in Italia e biologico, dona ai preparati anche gli aromi assorbiti all'interno del vaso.
FORMATI E CODICE PRODOTTO	vaso in vetro da 340 g CARSTB2-8057093230564
SHELF LIFE	36 mesi
TECNICHE DI PRODUZIONE	Per la produzione dei carciofi sott'olio, dopo aver ben lavato, e mondato il prodotto, i carciofi vengono messi in acqua e limone per evitare imbruniscano per la naturale ossidazione. Dopo di che vengono messi a sbollentare in acqua e aceto e sale, in media, per c.ca due minuti e mezzo. E dopo esser stati adeguatamente fatti asciugare i pezzi di carciofo vengono messi nei vasetti condendoli con menta e aglio, quindi ricoperto di olio sino a riempire gli stessi. I vasi chiusi vengono posti nei cestelli per la pastorizzazione dove rimangono immersi per 7 minuti in acqua portata ad una temperatura di 102°C, fino al raggiungimento di una temperatura di 87°C al cuore del prodotto stesso.
MANIPOLAZIONE E STOCCAGGIO	Tenere lontano da fonti di luce e calore. Conservare il prodotto in ambienti in buone condizioni igieniche e al riparo da raggi solari diretti. Non protrarre l'immagazzinamento oltre il termine massimo di conservazione indicato sulla confezione. Gli imballaggi sono fragili in quanto il materiale utilizzato è il vetro che non sopporta urti o carichi statici eccessivi. Evitare di impilare più di 10 scatole, di urtare o rovesciare gli imballaggi. In caso di ribaltamento di una scatola verificare lo stato delle confezioni contenute al suo interno (non devono esserci crepe, scheggiature, incrinature, ammaccature del coperchio, ecc.). In caso di confezione non integra, inviare allo smaltimento. Una volta aperto il vaso, consumare il prodotto entro 10 gg e conservarlo in frigorifero ad una temperatura di +4°C.
MATERIALI DI IMBALLAGGIO	Il prodotto è confezionato in vasi di vetro trasparente destinati all'uso alimentare. I coperchi sono in acciaio con una membrana in gomma alimentare che assicura la tenuta stagna della confezione e impedisce il contatto diretto del prodotto con il metallo.

MELANZANE SOTT'OLIO 314g



VALORI NUTRIZIONALI

I valori nutrizionali s'intendono per 100g di prodotto

VALORI MEDI	Per 100 g	
	Energia	kcal
	kJ	444
Sostanza grassa	g	8,47
Grassi saturi	g	1,18
Carboidrati totali	g	8,01
Zuccheri totali	g	2,94
Proteine	g	0,76
Sale	mg	20
Fibra	g	0,8

ALLERGENI

ASSENTI

NOTE GUSTATIVE

• ESAME VISIVO

Dal vaso è possibile identificare tutti gli ingredienti. Infatti si possono notare il verde della menta, il rosso del peperoncino, e i filetti delle melanzane adagiati nel vaso, il tutto avvolto dal colore oro dell'olio.

• ESAME OLFATTIVO

All'apertura si sente subito il profumo dell'olio e della menta e aglio solo all'assaggio si assapora il gusto della melanzana.

• ESAME GUSTATIVO

Gusto tradizionale e gradevole delle melanzane con la menta aglio e peperoncino tutti nel giusto equilibrio.

ABBINAMENTI

Le melanzane sott'olio possono essere consumate come antipasto veloce, durante l'estate ma diventa la protagonista assoluta sul pane tostato o arrostito in inverno sulle bruschette; può accompagnare anche ottimi secondi di carne.

MARCHIO	LUISA PANTALEO
INGREDIENTI	Melanzane*, olio*, aglio*, peperoncino*, menta*, aceto* e sale *da agricoltura biologica
	Uno dei valori aggiunti dei nostri sott'oli è sicuramente l'utilizzo di olio extravergine di oliva biologico come liquido di conservazione del prodotto. Quest'olio rappresenta un ottimo condimento quindi il prodotto all'interno non va sgocciolato. Prodotto in Italia e biologico, dona ai preparati anche gli aromi assorbiti all'interno del vaso.
FORMATI E CODICE PRODOTTO	vaso in vetro da 314 g MEZSTO-805709323105
SHELF LIFE	24 mesi
TECNICHE DI PRODUZIONE	Per la produzione della melanzane sott'olio, dopo aver ben lavato, e mondato il prodotto, vengono messe a macerare in aceto e sale, in media, per c.ca due minuti e mezzo. Le melanzane così trattate vengono poi pressate per eliminare l'acqua in eccesso, il prodotto ottenuto viene messo nei vasetti condendolo con menta aglio e peperoncino, quindi ricoperto di olio sino a riempire gli stessi. I vasi chiusi vengono posti nei cestelli per la pastorizzazione dove rimangono immersi per 7 minuti in acqua portata ad una temperatura di 102°C, fino al raggiungimento di una temperatura di 87°C al cuore del prodotto stesso.
MANIPOLAZIONE E STOCCAGGIO	Tenere lontano da fonti di luce e calore. Conservare il prodotto in ambienti in buone condizioni igieniche e al riparo da raggi solari diretti. Non protrarre l'immagazzinamento oltre il termine massimo di conservazione indicato sulla confezione. Gli imballaggi sono fragili in quanto il materiale utilizzato è il vetro che non sopporta urti o carichi statici eccessivi. Evitare di impilare più di 10 scatole, di urtare o rovesciare gli imballaggi. In caso di ribaltamento di una scatola verificare lo stato delle confezioni contenute al suo interno (non devono esserci crepe, scheggiature, incrinature, ammaccature del coperchio, ecc.). In caso di confezione non integra, inviare allo smaltimento. Una volta aperto il vaso, consumare il prodotto entro 10 gg e conservarlo in frigorifero ad una temperatura di +4°C.
MATERIALI DI IMBALLAGGIO	Il prodotto è confezionato in vasi di vetro trasparente destinati all'uso alimentare. I coperchi sono in acciaio con una membrana in gomma alimentare che assicura la tenuta stagna della confezione e impedisce il contatto diretto del prodotto con il metallo.

CONFETTURA DI FICO FIORONE 230g



VALORI NUTRIZIONALI

I valori nutrizionali s'intendono per 100g di prodotto

VALORI MEDI	Per 100 g	
	Energia	kcal
	kJ	-
Sostanza grassa	g	0,2
Grassi saturi	g	0,01
Carboidrati totali	g	41,20
Zuccheri totali	g	43,4
Proteine	g	0,6
Sale	mg	-
Fibra	g	2,10

ALLERGENI

ASSENTI

NOTE GUSTATIVE

• ESAME VISIVO

Gelatinosa, di colore giallo/marroncino.

• ESAME OLFATTIVO

All'apertura si sente subito il profumo del fico fiorone e successivamente all'olfatto risalta la leggera fragranza del limone.

• ESAME GUSTATIVO

Gusto delicato.

ABBINAMENTI

Questa confettura si sposa benissimo con i formaggi piccanti e semi-piccanti.

MARCHIO	LUISA PANTALEO
INGREDIENTI	Fichi fiorone*, limoni e zucchero *da agricoltura biologica
FORMATI E CODICE PRODOTTO	vaso in vetro da 230 g CONFFIOB2-8057093231516
SHELF LIFE	36 mesi
TECNICHE DI PRODUZIONE	Per la produzione di Confettura di Fico Fiorone si usano fichi fiorone appena raccolti. I fioroni tagliati a pezzetti, vengono coperti con il succo di limone e amalgamati con lo zucchero e cotti a fiamma molto dolce. La polpa dei fioroni viene poi frullata ed il prodotto ottenuto viene stoccato in fusti di acciaio collegati direttamente con la pompa di riempimento che provvede a riempire i vasi che, a loro volta, vengono adeguatamente chiusi con tappi metallici. I vasi chiusi vengono posti nei cestelli per la pastorizzazione dove rimangono immersi per 15 minuti in acqua portata ad una temperatura di 102°C, fino al raggiungimento di una temperatura di 87°C al cuore del prodotto stesso.
MANIPOLAZIONE E STOCCAGGIO	Tenere lontano da fonti di luce e calore. Conservare il prodotto in ambienti in buone condizioni igieniche e al riparo da raggi solari diretti. Non protrarre l'immagazzinamento oltre il termine massimo di conservazione indicato sulla confezione. Gli imballaggi sono fragili in quanto il materiale utilizzato è il vetro che non sopporta urti o carichi statici eccessivi. Evitare di impilare più di 10 scatole, di urtare o rovesciare gli imballaggi. In caso di ribaltamento di una scatola verificare lo stato delle confezioni contenute al suo interno (non devono esserci crepe, scheggiature, incrinature, ammaccature del coperchio, ecc.). In caso di confezione non integra, inviare allo smaltimento. Una volta aperto il vaso, consumare il prodotto entro 10 gg e conservarlo in frigorifero ad una temperatura di +4°C.
MATERIALI DI IMBALLAGGIO	Il prodotto è confezionato in vasi di vetro trasparente destinati all'uso alimentare. I coperchi sono in acciaio con una membrana in gomma alimentare che assicura la tenuta stagna della confezione e impedisce il contatto diretto del prodotto con il metallo.

PESTO DI CIME DI RAPA 200g



VALORI NUTRIZIONALI

I valori nutrizionali s'intendono per 100g di prodotto

VALORI MEDI	Per 100 g	
	Energia	kcal
	kJ	213
Sostanza grassa	g	17,1
Grassi saturi	g	2,29
Carboidrati totali	g	1,8
Zuccheri totali	g	1,0
Proteine	g	1,4
Sale	g	0,0
Colesterolo	g	0,8

ALLERGENI

ASSENTI

NOTE GUSTATIVE

• ESAME VISIVO

Il Pesto di Cime di Rapa presenta il colore verde proprio delle cime di rapa.

• ESAME OLFATTIVO

All'apertura si sente subito il profumo delle cime di rapa e del succo di limone e successivamente l'aroma dell'aglio e delle mandorle.

• ESAME GUSTATIVO

Gusto particolarmente deciso.

ABBINAMENTI

Il Pesto di cime di rapa è ottimo per condire orecchiette, pasta, ricette al forno, pizze, panzerotti ecc...

MARCHIO	LUISA PANTALEO
INGREDIENTI	Cime di rapa*, mandorle, peperoncino*, olio, aglio, succo di limone* *da agricoltura biologica
FORMATI E CODICE PRODOTTO	vaso in vetro da 190g PESTRAPB2- 8057093230212
SHELF LIFE	36 mesi
TECNICHE DI PRODUZIONE	Per la produzione del Pesto di Cime di rapa si utilizzano le cime appena raccolte. Dopo averle lavate e pulite da i gambi più duri e dalle foglie ingiallite, vengono fatte cuocere in acqua precedentemente portata ad ebollizione. Vengono poi scolate e lasciate raffreddare. Una volta fredde, vengono frullate assieme mandorle, peperoncini, olio, aglio e succo di limone ad ottenere una crema. Il prodotto ottenuto viene infine messo in vasi che dopo esser stati chiusi ermeticamente vengono posti nei cestelli per la pastorizzazione dove rimangono immersi per 15 minuti in acqua portata ad una temperatura di 102°C, fino al raggiungimento di una temperatura di 87°C al cuore del prodotto stesso.
MANIPOLAZIONE E STOCCAGGIO	Tenere lontano da fonti di luce e calore. Conservare il prodotto in ambienti in buone condizioni igieniche e al riparo da raggi solari diretti. Non protrarre l'immagazzinamento oltre il termine massimo di conservazione indicato sulla confezione. Gli imballaggi sono fragili in quanto il materiale utilizzato è il vetro che non sopporta urti o carichi statici eccessivi. Evitare di impilare più di 10 scatole, di urtare o rovesciare gli imballaggi. In caso di ribaltamento di una scatola verificare lo stato delle confezioni contenute al suo interno (non devono esserci crepe, scheggiature, incrinature, ammaccature del coperchio, ecc.). In caso di confezione non integra, inviare allo smaltimento. Una volta aperto il vaso, consumare il prodotto entro 10 gg e conservarlo in frigorifero ad una temperatura di +4°C.
MATERIALI DI IMBALLAGGIO	Il prodotto è confezionato in vasi di vetro trasparente destinati all'uso alimentare. I coperchi sono in acciaio con una membrana in gomma alimentare che assicura la tenuta stagna della confezione e impedisce il contatto diretto del prodotto con il metallo.

POMODORI SECCHI SOTT'OLIO 314g



VALORI NUTRIZIONALI

I valori nutrizionali s'intendono per 100g di prodotto

VALORI MEDI	Per 100 g	
		kcal
Energia		
	kJ	1079,47
Sostanza grassa	g	15,33
Grassi saturi	g	2,97
Carboidrati totali	g	55,76
Zuccheri totali	g	37,59
Proteine	g	14,11
Sale	g	45
Fibra	g	-

ALLERGENI

ASSENTI

NOTE GUSTATIVE

• ESAME VISIVO

Immediatamente visibili, attraverso il vasetto, sono i pomodori secchi sott'olio.

• ESAME OLFATTIVO

Profumo di pomodoro.

• ESAME GUSTATIVO

Gusto delicato, dalla connotazione rustica, estremamente sapido e dolce.

ABBINAMENTI

I Pomodori secchi hanno un gusto intenso e al tempo stesso rustico, molto dolci che ben si sposano nella preparazione di condimenti per pasta, ricette al forno, panini, pucce, ecc.

MARCHIO	LUISA PANTALEO
INGREDIENTI	Pomodoro PENNY*, OLIO EVO*, origano* *da agricoltura biologica
	Uno dei valori aggiunti dei nostri sott'oli è sicuramente l'utilizzo di olio extravergine di oliva biologico come liquido di conservazione del prodotto. Quest'olio rappresenta un ottimo condimento quindi il prodotto all'interno non va sgoccolato. Prodotto in Italia e biologico, dona ai preparati anche gli aromi assorbiti all'interno del vaso.
FORMATI E CODICE PRODOTTO	vaso in vetro da 314 g POSECSTB - 8057093230441
SHELF LIFE	24 mesi
TECNICHE DI PRODUZIONE	Il pomodoro Penny viene raccolto maturo dal campo e portato nel luogo di smistamento della merce. Entro le 48 ore successive alla raccolta viene operata la selezione del prodotto migliore che viene accuratamente lavato in apposite vasche in acciaio. I pomodori vengono tagliati e posizionati sulle delle graticole al sole per permettere l'essiccazione del prodotto fresco. I pomodori vengono coperti da veli per proteggerli dall'azione degli insetti. Raggiunta l'essiccazione desiderata i pomodori secchi, vengono lavati e fatti leggermente bollire in acqua e aceto. Quindi vengono fatti asciugare e messi in vaso con olio e aromi. Il vaso così composto viene messo in pastorizzatrice per 10 min a circa 85°.
MANIPOLAZIONE E STOCCAGGIO	Tenere lontano da fonti di luce e calore. Conservare il prodotto in ambienti in buone condizioni igieniche e al riparo da raggi solari diretti. Non protrarre l'immagazzinamento oltre il termine massimo di conservazione indicato sulla confezione. Gli imballaggi sono fragili in quanto il materiale utilizzato è il vetro che non sopporta urti o carichi statici eccessivi. Evitare di impilare più di 10 scatole, di urtare o rovesciare gli imballaggi. In caso di ribaltamento di una scatola verificare lo stato delle confezioni contenute al suo interno (non devono esserci crepe, scheggiature, incrinature, ammaccature del coperchio, ecc.). In caso di confezione non integra, inviare allo smaltimento. Una volta aperto il vaso, consumare il prodotto entro 10 gg e conservarlo in frigorifero ad una temperatura di +4°C.
MATERIALI DI IMBALLAGGIO	Il prodotto è confezionato in vasi di vetro trasparente destinati all'uso alimentare. I coperchi sono in acciaio con una membrana in gomma alimentare che assicura la tenuta stagna della confezione e impedisce il contatto diretto del prodotto con il metallo.

PATÈ DI OLIVE E MANDORLE 185g



VALORI NUTRIZIONALI

I valori nutrizionali s'intendono per 100g di prodotto

VALORI MEDI	Per 100 g	
		kcal
Energia		1804
Sostanza grassa	g	45
Grassi saturi	g	2,9
Carboidrati totali	g	4,7
Zuccheri totali	g	3,8
Proteine	g	1,6
Sale	g	0,02
Fibra	g	4,0

ALLERGENI	ASSENTI
NOTE GUSTATIVE	
• ESAME VISIVO	Il Patè di olive presenta un colore marrone scuro.
• ESAME OLFATTIVO	All'apertura si sente subito il profumo intenso delle olive.
• ESAME GUSTATIVO	Gusto dolce e persistente con note acide.
ABBINAMENTI	Il Patè di olive è ottimo per condire carni, per creare paste asciutte o stuzzicanti antipasti o per accompagnare formaggi.

MARCHIO	LUISA PANTALEO
INGREDIENTI	Olive leccine*, mandorle* olio extra vergine di olive *da agricoltura biologica
FORMATI E CODICE PRODOTTO	vaso in vetro da 185 g PATEOMB- 8057093230458
SHELF LIFE	24 mesi
TECNICHE DI PRODUZIONE	Per la produzione del "Patè di olive" si utilizzano olive leccine. Dopo averle lavate e asciugate, si passano nella de-nocciolatrice. La polpa di olive e l'olio extra vergine viene messo in vasi che dopo esser stati chiusi ermeticamente vengono posti nei cestelli per la pastorizzazione dove rimangono immersi per 15 minuti in vapore portata ad una temperatura di 102°C, fino al raggiungimento di una temperatura di 87°C al cuore del prodotto stesso.
MANIPOLAZIONE E STOCCAGGIO	Tenere lontano da fonti di luce e calore. Conservare il prodotto in ambienti in buone condizioni igieniche e al riparo da raggi solari diretti. Non protrarre l'immagazzinamento oltre il termine massimo di conservazione indicato sulla confezione. Gli imballaggi sono fragili in quanto il materiale utilizzato è il vetro che non sopporta urti o carichi statici eccessivi. Evitare di impilare più di 10 scatole, di urtare o rovesciare gli imballaggi. In caso di ribaltamento di una scatola verificare lo stato delle confezioni contenute al suo interno (non devono esserci crepe, scheggiature, incrinature, ammaccature del coperchio, ecc.). In caso di confezione non integra, inviare allo smaltimento. Una volta aperto il vaso, consumare il prodotto entro 10 gg e conservarlo in frigorifero ad una temperatura di +4°C.
MATERIALI DI IMBALLAGGIO	Il prodotto è confezionato in vasi di vetro trasparente destinati all'uso alimentare. I coperchi sono in acciaio con una membrana in gomma alimentare che assicura la tenuta stagna della confezione e impedisce il contatto diretto del prodotto con il metallo.

PASSATA BLEND 490g



VALORI NUTRIZIONALI

I valori nutrizionali s'intendono per 100g di prodotto

VALORI MEDI	Per 100 g	
	Energia	kcal
	kJ	84
Sostanza grassa	g	0,18
Grassi saturi	g	-
Carboidrati totali	g	3,0
Zuccheri totali	g	3,0
Proteine	g	0,94
Sale	g	0,1
Fibra	g	-

ALLERGENI

ASSENTI

NOTE GUSTATIVE

• ESAME VISIVO

Passata di pomodoro dal colore rosso intenso.

• ESAME OLFATTIVO

Profumo di pomodoro fresco.

• ESAME GUSTATIVO

Gusto delicato, dalla connotazione rustica, estremamente sapido grazie all'uso di acqua salmastra per l'irrigazione della pianta.

ABBINAMENTI

Adatto per ragù di carne e di pesce o anche come sugo per condire direttamente della pasta.

MARCHIO	LUISA PANTALEO
INGREDIENTI	Pomodoro PENNY*, pomodoro REGINA*, sale *da agricoltura biologica
FORMATI E CODICE PRODOTTO	vaso in vetro da 490 g SAL5LP- 8057093231493
SHELF LIFE	Preferibilmente entro i 36 mesi
TECNICHE DI PRODUZIONE	I pomodori usati per questa produzione vengono raccolti maturi dal campo e portati nel luogo di smistamento della merce. Entro le 48 ore successive alla raccolta viene operata la selezione del prodotto migliore che viene accuratamente lavato in apposite vasche in acciaio. I pomodori vengono messi nei cuocitori in cottura per circa 1 ora. A cottura completata vengono fatti colare dell'acqua in eccesso e poi fatti passare con l'apposita macchina. Il prodotto passata viene salato, quindi si procede al riempimento in vasi di vetro a chiusura ermetica con la macchina atta al riempimento. I vasi così riempiti vengono pastorizzati a temperatura di 85° per 15 minuti. Successivamente vengono lasciati raffreddare nell'acqua ed infine vengono riposti in un luogo fresco e poco illuminato.
MANIPOLAZIONE E STOCCAGGIO	Tenere lontano da fonti di luce e calore. Conservare il prodotto in ambienti in buone condizioni igieniche e al riparo da raggi solari diretti. Non protrarre l'immagazzinamento oltre il termine massimo di conservazione indicato sulla confezione. Gli imballaggi sono fragili in quanto il materiale utilizzato è il vetro che non sopporta urti o carichi statici eccessivi. Evitare di impilare più di 10 scatole, di urtare o rovesciare gli imballaggi. In caso di ribaltamento di una scatola verificare lo stato delle confezioni contenute al suo interno (non devono esserci crepe, scheggiature, incrinature, ammaccature del coperchio, ecc.). In caso di confezione non integra, inviare allo smaltimento. Una volta aperto il vaso, consumare il prodotto entro 10 gg e conservarlo in frigorifero ad una temperatura di +4°C.
MATERIALI DI IMBALLAGGIO	Il prodotto è confezionato in vasi di vetro trasparente destinati all'uso alimentare. I coperchi sono in acciaio con una membrana in gomma alimentare che assicura la tenuta stagna della confezione e impedisce il contatto diretto del prodotto con il metallo.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVE



VALORI NUTRIZIONALI

I valori nutrizionali s'intendono per 100g di prodotto

Parte edibile	100%	-
Acqua	tr	-
COMPOSIZIONE CHIMICA	VALORE Per 100 g RDA (%)	
Carboidrati disponibili	0	-
Carboidrati complessi	0	-
Zuccheri solubili	0	-
Proteine	0	-
Grassi (Lipidi)	99,90 g	-
Saturi totali	14,46g	-
Monoinsaturi totali	72,95g	-
Polinsaturi totali	7,52g	-
Colesterolo	0	-
Fibra totale	0	-
Fibra solubile	0	-
Alcol (g)	0	-
Sodio	Tracce	0% RDA
Potassio	Tracce	0% RDA
Ferro	0,20mg	2,50% RDA
Calcio	0mg	0% RDA
Fosforo	0mg	0% RDA
Magnesio	ND	-
Zinco	Tracce	0% RDA
Rame	Tracce	0% RDA
Selenio	Tracce	0% RDA
Tiamina (Vit. B1)	0mg	0% RDA
Riboflavina (Vit. B2)	0mg	0% RDA
Niacina (Vit. B3 o PP)	0mg	0% RDA
Vitamina A retinolo eq.	36µg	4% RDA
Vitamina C	0mg	0% RDA
Vitamina E	22,40mg	149,33% RDA
Vitamina B6	ND	-
Vitamina B12	ND	-
Manganese	ND	-

Altri valori come PH e perossidi variano sensibilmente tra una annata e l'altra

MARCHIO	LUISA PANTALEO
NATURA MERCEOLOGICA	Olio Extra Vergine di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive ed unicamente da processi meccanici.
TIPO OLIO	Olio extra vergine di oliva 100% italiano estratto a freddo Olio extra vergine di oliva 100% italiano Olio Extra vergine di Oliva Biologico 100% Italiano Olio extra vergine di oliva Biologico 100% Italiano estratto a freddo
CULTIVAR	Olio convenzionale: Leccino, Pescoline, Coratine, Cima di mola, Frantoio, Ogliarole, Celline, Arbosana Olio Biologico: Arbosana, Oliana, Ogliarola, Cima di mola
ZONA DI PRODUZIONE	Puglia - Valle d'Itria
FORMA DI ALLEVAMENTO E TIPO IMPIANTO	La Pantaleo Agricoltura ha tre diverse tipologie di impianto: secolari distanziati circa 20 metri l'uno dall'altro leggermente abbassati alla chioma per rendere più facile la raccolta. Intensivo tradizionale con un sesto di impianto 6*6 .
PERIODO DI RACCOLTA	Da ottobre a febbraio- marzo a seconda delle annate.
TECNICA DI RACCOLTA	Meccanica con ombrello basculante per gli alberi più piccoli, mentre per quanto riguarda i secolari la raccolta avviene con un grosso abbacchiatore come un grosso pettine. Negli impianti di super intensivo con scavallatrice.
SISTEMA DI ESTRAZIONE	Ciclo continuo a 2 fasi - Decantazione naturale a travasi.
FILTRAZIONE CERTIFICAZIONI	Agricoltura Biologica Bioagricert: Operatore controllato Q60R, ITBIO007
ASPETTO	Colore verde chiaro intenso con riflessi giallo oro.
NOTE ORGANOLETICHE	Aroma delicato maturo, netto e ricco. Grande equilibrio nella sua rotondità.
CONSERVAZIONE E FORMATI	L'olio viene conservato all'interno del nostro frantoio in apposite cisterne in acciaio dedicate per ognitipologia di olio. Infatti hanno cisterna dedicata per olio biologico o convenzionale. Inoltre anche il percorso dei diversi olio viene indicato da specifiche tubazioni. I nostri formati di vendita dell'olio sono bottiglie in vetro del tipo marasca 0.750 lt , 0.500 lt, 0.250 lt anti rabbocco o latte da 5 lt 3 lt.