COLTIVIAMO LA TERRA CON PASSIONE

Coltiviamo le olive e gli agrumi secondo pratiche biologiche che preservano l'ambiente e mantengono intatti i sapori ed il gusto naturale della frutta. Il nostro regime di agricoltura biologica esclude l'uso di sostanze chimiche tossiche e velenose e comprende una gestione responsabile del suolo e dell'acqua. Le piante, nutrite con pratiche sostenibili in armonia con la natura, producono frutti più gustosi e con più vitamine e minerali.

TRASFORMIAMO I SUOI FRUTTI CON AMORE

Vicino alla piantagione di olive e di agrumi abbiamo un laboratorio alimentare dove l'olio è confezionato. Produciamo un condimento che è un concentrato di benessere e salute perché combiniamo due ingredienti eccellenti che sono il nostro olio extravergine di oliva bio e la nostra essenza bio di bergamotto e limone. Lavoriamo le olive e gli agrumi rigorosamente in modo naturale mediante processi meccanici, per produrre un olio ed un'essenza con elevate proprietà.

OPERATORE CONTROLLATO
N. W699
ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT-BIO-008
AGRICOLTURA UE

Laboratorio di produzione

C/da Sandrechi, 43 89034 Bovalino (RC) Italy

Piantagione di Agrumi

Località Palazzi (S.S. 106 Km 83) 89030 Casignana (RC) Italy

Info: +39 3472683477 e-mail: info@bergold.it

www.bergold.it

Bergold

Azienda Agricola

Frammartino Luigi

Condimento a base di OLIO EXTRA VERGINE aromatizzato con essenza di bergamotto biologico

E' un condimento gustoso e salutare che unisce in un unico prodotto le sostanze nutritive dell'olio extravergine di oliva con le proprietà benefiche dell'essenza di bergamotto.

Ingredienti
Olio extravergine di oliva biologico, essenza di bergamotto biologica 1%.

Informazioni nutrizionali
Valori medi per 100g di prodotto

ENERGIA	3893 kj /930 Kcal	**CARBOIDRATI**	<0,1 g
GRASSI	100 g	**GRASSI**	100 g
di cui acidi grassi saturi	16,6 g	**di cui zuccheri**	0 g
di cui acidi grassi monosaturi	76,1 g	**PROTEINE**	<0,1 g
di cui acidi grassi polisaturi	7,2 g	**SALE**	0 g

Condimento a base di OLIO EXTRA VERGINE aromatizzato con essenza di limone biologico

E' un condimento gustoso e salutare che unisce in un unico prodotto le sostanze nutritive dell'olio extravergine di oliva con le
proprietà benefiche dell'essenza di limone.

Ingredienti
Olio extravergine di oliva biologico, essenza di limone biologica 1%.

Informazioni nutrizionali
Valori medi per 100g di prodotto

ENERGIA	3893 kj /930 Kcal	**CARBOIDRATI**	<0,1 g
GRASSI	100 g	**GRASSI**	100 g
di cui acidi grassi saturi	16,6 g	**di cui zuccheri**	0 g
di cui acidi grassi monosaturi	76,1 g	**PROTEINE**	<0,1 g
di cui acidi grassi polisaturi	7,2 g	**SALE**	0 g

PROPRIETA'

L'olio extra vergine di oliva è l'alimento principe della Dieta Mediterranea e gli effetti benefici che esercita sull'organismo sono innumerevoli. Svolge un'importante azione antiossidante perchè contiene sostanze come la vitamina E ed i polifenoli, che contribuiscono a contrastare l'attività dei radicali liberi rallentando l'invecchiamento delle cellule. Contiene l'acido oleico, che abbassa il livello di LDL, il colesterolo "cattivo", senza intaccare i livelli di HDL, il colesterolo "buono" che ripulisce le arterie. I valori nutrizionali dell'olio extravergine di oliva sono esaltati dall'aggiunta delle essenze di agrumi, che contengono tante proprietà benefiche.
L'olio essenziale di bergamotto e l'olio essenziale di limone hanno proprietà antibatteriche e antivirali, sono utili per trattare malanni di stagione e sono un coadiuvante nelle cure contro le infezione batteriche e virali. Stimolano il sistema immunitario in caso di influenza, febbre, tosse e raffreddore. Sono utili per combattere malattie infettive che colpiscono l'apparato digerente, sono efficaci in caso di cattiva digestione e aiutano a combattere la nausea.

USO

E' un condimento ottimo per insaporire formaggi freschi e grigliate di verdure, di carne e di pesce. L'olio non va aggiunto prima della cottura di un alimento per non rischiare di eliminare completamente l'aroma. Meglio se usato a crudo per mantenere intatti il sapore, l'aroma e le proprietà nutritive dell'olio aromatizzato.

IMPIEGHI IN CUCINA E RICETTE

L'olio aromatizzato non deve essere usato per cucinare, ma deve essere messo a crudo soltanto alla fine come ingrediente speciale prima di servire una zuppa, una tartare o una grigliata. Qualche goccia di olio al bergamotto renderà deliziose le bruschette al pomodoro oppure è sufficiente aggiungere qualche goccia di olio di limone per rendere più sfiziose le bruschette con salmone e formaggio spalmabile.
Maionese al bergamotto /limone: ingredienti e preparazione
1 uovo a temperatura ambiente, 200 ml di olio al bergamotto/limone, un pizzico di sale. Mettere tutti gli ingredienti nel frullatore ad immersione, immergere il frullatore fino al fondo del bicchiere, azionarlo e farlo salire lentamente. Dopo alcuni secondi si formerà la maionese.

DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO

Il prodotto è ottenuto dalla lavorazione di frutti freschi e sani di Olea europaea coltivati dall'Azienda Agricola Frammartino, lungo la fascia Ionica della provincia di Reggio Calabria, in regime biologico, secondo il nuovo Regolamento UE 2018/848. L'olio extravergine ottenuto dalle olive molite presso lo stabilimento di Marina di Ardore (RC), è aromatizzato con l'aggiunta di olio essenziale di bergamotto o di limone, estratto a freddo, presso il laboratorio di trasformazione dell'Azienda agricola Frammartino.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Immagazzinamento
Tenere lontano da fonti di luci e calore. Conservare il prodotto in luogo fresco, con buone condizioni igieniche.
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 eccessivi carichi statici. Evitare di impilare più di 5 scatole, di urtare o rovesciare gli imballaggi. In caso di ribaltamento di una scatola verificare lo stato della confezioni contenute (non devono esserci crepe, scheggiature, incrinature, ammaccature del coperchio, ecc.). In caso di confezione non integra inviare allo smaltimento.

Durata di conservazione: 24 mesi

MATERIALI IMBALLAGGI

Il prodotto è confezionato in bottiglie di vetro scuro destinati all'uso alimentare, i tappi sono in alluminio con sigillo di garanzia.

FORMATI E CONFEZIONI

Capacità bottiglia: 250 mL
Imballaggio trasporto: cartoni da 12 pezzi.
Bottiglia in vetro, tappo in alluminio.

CONSIDERAZIONI SULLO SMALTIMENTO

I materiali utilizzati per il confezionamento, l'imballaggio e il prodotto stesso sono biodegradabili o riciclabili al 100%.
In caso di smaltimento suddividere i materiali nel seguente modo:
Prodotto: può essere smaltito nei contenitori per la raccolta dell'rganico o in campane di compostaggio.
Bottiglia: può essere smaltito nei contenitori per la raccolta del vetro.
Tappo: può essere smaltito nei contenitori per la raccolta dell'acciaio o dei materiali ferrosi.
Cartoni: può essere smaltito nei contenitori per la raccolta della carta e cartone.

Zona di Produzione: CALABRIA Alimento speciale: BIOLOGICO