

“CHEFMania” - L'INNOVAZIONE IN CUCINA PER SCATENARE LO CHEF CHE È IN TE!



Pensato per chi è **appassionato di cucina, ama sperimentare** e fare bella figura con gli ospiti e in famiglia.

Per **chi ricerca soluzioni pratiche** e prodotti che consentano di ottenere a casa risultati come al ristorante.

Questa bottiglia, si **ispira a quella usata dagli Chef in cucina**. È **pratica, leggera ed infrangibile** e, grazie al tappo regolabile, ti permette di **dosare l'olio con precisione**.

Tutta la qualità dell'olio extra vergine Olitalia in un nuovo formato, per rendere le tue ricette ancora più creative.

Cucinare ogni giorno non sarà mai stato così facile!

Qualità professionale a casa:

- Bottiglia "squeeze" ispirata a quella utilizzata dagli chef nelle cucine professionali.
- Nuovo formato pratico, leggero ed infrangibile, realizzato con plastica 100% R-pet riciclata e riciclabile (escluso tappo, sigillo ed etichetta).

Esperienza inedita:

- Tappo regolabile che permette di dosare con precisione l'olio extra vergine di oliva Olitalia, in modo semplice e veloce, senza eccedere nella quantità.

Versatile:

- Ideale per cucinare, decorare e finire i piatti e per condire a crudo. Per ottenere a casa risultati da vero professionista.

ORIGINE

Ottenuto da olive raccolte e frante nell'Unione Europea.

FORMATO

500 ml

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 ml di prodotto

Energia	KJ 3367/ kcal 819
Grassi	g 91
di cui acidi grassi saturi	g 15
Carboidrati	g 0
di cui zuccheri	g 0
Proteine	g 0
Sale	g 0

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore.

CONSIGLI D'USO

- Decorare
- Condire
- Cucinare

Una volta terminato l'olio, è sconsigliato riempire nuovamente la bottiglia. Potrebbero infatti rimanere all'interno tracce d'olio che, con il tempo si ossiderebbe, causando rancidità, compromettendo così il sapore e la qualità dell'olio.

ISTRUZIONI



Alla prima apertura rimuovere il sigillo posizionato sotto al tappo.

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Confezionato per Olitalia S.r.l. via A. Meucci, 22/A - 47122 Forlì (FC) in viale Etruria, 13/G - 56021 Cascina (PI).