

OCCHIO AL BOLLINO DI QUALITÀ CARAPELLI CERTIFICATA CSQA.

IL BOLLINO DI QUALITÀ DEGLI OLI EXTRA VERGINI CARAPELLI È GARANZIA DI:

QUALITÀ.

CARAPELLI EFFETTUA CONTINUI E SEVERI CONTROLLI PER GARANTIRE UNA COSTANTE QUALITÀ DEI PROPRI OLI EXTRA VERGINI.

MATERIE PRIME.

CARAPELLI CONFEZIONA SOLO OLI EXTRA VERGINI CON UN LIVELLO MASSIMO DI ACIDITÀ DI 0,5%. SENSIBILMENTE INFERIORE AI LIMITI DI LEGGE (0,8 % MAX).

BONTÀ.

OGNI EXTRA VERGINE CARAPELLI PRESENTA PROPRIE CARATTERISTICHE DI SAPORE E PROFUMO. IDEALI PER ESALTARE I PIATTI DELLA MIGLIORE CUCINA ITALIANA.

PROPRIETÀ NUTRIZIONALI.

GLI OLI EXTRA VERGINI CARAPELLI HANNO UN CONTENUTO DEFINITO DI FENOLI (150 MIN* PPM) E TOCOFEROLI (130 MIN* PPM), ANTIOSSIDANTI NATURALI UTILI NELLA DIFESA DALLO STRESS OSSIDATIVO CELLULARE.

DAL 1893
Carapelli
FIRENZE

DALLA BUONA TERRA ALLA BUONA TAVOLA.