

# OCCHIO AL BOLLINO DI QUALITÀ CARAPELLI CERTIFICATA CSQA.

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

## QUALITÀ.

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

## MATERIE PRIME.

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

## BONTÀ.

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

## PROPRIETÀ NUTRIZIONALI.

**G**LI 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.