



v e n d i t a

o l i o E X T R A v e r g i n e d i o l i v a
p r o d o t t i t i p i c i
c o s m e s i a l l ' o l i o d ' o l i v a





La nostra azienda

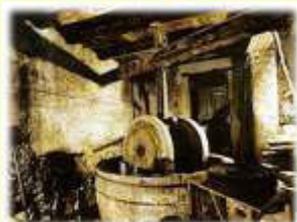
La Storia: Il frantoio oleario "OLIVOLIO" è un antico frantoio a conduzione familiare, da più di 50 anni. Il frantoio nasce inizialmente a Domo, per poi successivamente spostarsi ad Apiro e trasferirsi definitivamente in una piccola Frazione del Comune di Cingoli: San Flaviano, dove ogni autunno e ogni inverno ci si occupa, con cura e passione, della lavorazione delle olive. Tutto questo frutto della tenacia e della passione di un piccolo grande Uomo: Nicola capostipite della famiglia Amico, che negli anni ha affiancato e poi ceduto il mestiere e la passione alla Famiglia Barigelli Graziano ed al giovanissimo figlio Giacomo.

Essi coltivano e mantengono con amore e sacrificio oltre 1000 piantoni dislocati in diversi terreni del territorio Cingolano.



La lavorazione si basa su regole antiche e precise, ogni particolare è curato nel minimo dettaglio per ottenere un prodotto di alta qualità; dalla scelta delle olive, al metodo di lavorazione delle stesse, cercando di coniugare le migliori tradizioni olearee con tecnologie ogni anno più avanzate e avendo come scopo unico la qualità del prodotto.





L'olio extra vergine di oliva:

L'olio vergine di oliva è il prodotto ottenuto dalla spremitura a freddo del frutto delle olive mediante processi puramente meccanici e tale caratteristica lo rende un vero e proprio alimento, naturale e con un profilo aromatico e gustativo unico.

FASI DI RACCOLTA E LAVORAZIONE

Molinatura:

Viene effettuata da Ottobre a Dicembre.

Raccolta:

Nei soli mesi di novembre e dicembre viene effettuato il 90% della raccolta delle olive presenti negli appezzamenti.



La tecnica attualmente più diffusa prevede l'utilizzo di agevolatori dotati di pettini vibranti o ganci azionati da compressori e di teli da posizionare solo temporaneamente a terra sotto l'albero per radunare le olive.

Con questa metodologia un operatore può raccogliere sino a 30/40 kg/h di olive.

Trasporto e Stoccaggio:

Per produrre un olio di qualità questa fase è tra le più importanti.

Olive sane raccolte asciutte, e con un grado di maturazione ancora non molto avanzato possono attendere anche 2 giorni prima della lavorazione.



Negli altri casi è necessario velocizzare il più possibile questa fase per scongiurare la comparsa di difetti organolettici e l'aumento dell'acidità.

E' comunque importante che in questo lasso di tempo le olive vengano conservate in cassette o cassoni forati e aereati che impediscano lo schiacciamento dei frutti.



La macinazione:

La macinazione consiste nella frantumazione tramite tre grosse ruote di granito meglio conosciute come "molazze". La pressione morbida delle macine, che ruotano molto lentamente, consentono di ottenere una pasta di olive frantumate fra i 13 e 18 gradi di temperatura (temperatura ambiente). Questo processo di circa 20 minuti fa sì che l'olio assuma un gusto più dolce e delicato.



Defogliatura e lavaggio:

Il nostro frantoio per questa fase è dotato di due macchinari in linea.

Un primo defogliatore elimina tramite un aspiratore le foglie prima che le olive vengano bagnate.

Solo dopo questa prima fase le olive vengono inviate al lavaggio dove tramite un getto d'acqua vengono eliminate eventuali sostanze estranee.



Gramolatura e impilazione dei dischi:

La gramolatura consiste in un delicato rimescolamento della pasta appena ottenuta dalla macinazione in tre gramole poste in linea. La gramola è una vasca lunga e stretta con un asse centrale munito di lame impastatrici in rotazione continua. Il movimento delle lame favorisce lo scioglimento delle molecole dell'olio ossia la rottura delle microscopiche sacchette che nella pasta delle olive, trattengono ancora l'olio



Il frantoio

La pressatura:

La pasta così ottenuta viene poi posta con un robot semiautomatico (impilatrice) su dei diaframmi (fiscoli) a comporre una sorta di torre che viene in seguito messa sotto la pressa la quale, tramite pressione, separa la parte liquida (il mosto) da quella solida (sansa). Mentre la sansa viene scartata, la miscela di cui sopra confluisce al separatore.



La separazione di acqua e olio:

E' questo, l'ultimo processo della spremitura a freddo. La separazione dell'olio dall'acqua di vegetazione avviene attraverso il "separatore" che, sfruttando la forza centrifuga, separa le particelle dei due componenti i quali, com'è noto, hanno peso specifico diverso.





L'olio extravergine di oliva nell'alimentazione e nella cosmesi

L'olio extravergine di Oliva è l'alimento principe della dieta mediterranea fondamentale per il benessere e la bellezza del corpo.

L'olio extravergine di oliva è composto per il 99% da trigliceridi, la maggior parte costituiti da acidi grassi insaturi come l'acido oleico e l'acido linoleico. Proprio per il suo elevato contenuto di grassi (trigliceridi) fino a poco tempo fa era considerato un nemico della linea, recenti studi hanno evidenziato come l'olio evo e la frutta secca in realtà, se presi con moderazione, aiutano a ridurre il peso e aumentano la sensazione di sazietà.

Il restante 1% contiene vitamine, antiossidanti, idrocarburi, cere, alcoli, steroli, polifenoli, e pigmenti colorati. Contiene le vitamine E, A, K, D che hanno proprietà antiossidanti ed effetto protettivo sulle cellule dell'organismo.

Hanno scoperto da poco tempo la presenza di una sostanza antinfiammatoria chiamata Oleocantale che dà la sensazione di pizzichio alla gola quando si gusta l'olio extravergine di oliva. Questa sostanza ha gli stessi effetti di una sostanza antidolorifica chiamata ibuprofene (naturalmente in maniera minore ed è integralmente naturale) che pare abbia anche effetti antitumorali.

L'olio la migliore medicina per il cervello previene i processi neurodegenerativi

I risultati di una ricerca condotta dall'Istituto di biologia cellulare del Cnr di Roma

Un esperimento condotto da ricercatori dell'Istituto di biologia cellulare e neurobiologia del Cnr di Roma permette di comprendere meglio il ruolo protettivo svolto dai polifenoli, composti di origine naturale di cui l'olio d'oliva è ricchissimo. I risultati dell'esperimento sono riportati sulla rivista Nutrition.

"In passato diversi studi hanno mostrato come la presenza di polifenoli nella dieta possa proteggere contro il cancro e le malattie cardiometaboliche e neurodegenerative", spiega il dott. Marco Fiore, tra gli autori della ricerca. "Lo scopo del nostro esperimento - continua Fiore - è stato dimostrare se la somministrazione di polifenoli estratti dall'oliva potesse avere effetti sui livelli di Nerve growth factor (Ngf) e Brain-derived neurotrophic factor (Bdnf), due categorie di peptidi appartenenti alla famiglia dei fattori di crescita che sono in grado di stimolare l'ancoramento dei neuroni, la proliferazione e la differenziazione del cervello del mammifero".

I ricercatori hanno trovato un aumento di Ngf e Bdnf "in aree cerebrali cruciali del sistema limbico e dei bulbi olfattivi, che svolgono un ruolo fondamentale

nell'apprendimento, nei processi di memorizzazione e nella migrazione e proliferazione delle cellule endogene progenitrici presenti nel cervello".

"Per questo motivo, è stato ipotizzato un possibile ruolo protettivo dei polifenoli contro alcune patologie notoriamente caratterizzate da una produzione eccessiva di radicali liberi

quali tumori e malattie neurodegenerative", conclude Fiore. "Dai risultati ottenuti, suggeriamo inoltre che i polifenoli dell'olio extra vergine d'oliva possano potenziare la neurogenesi del cervello, proteggendolo contro la neurodegenerazione correlata all'età e svolgendo un'azione anti-invecchiamento".

Un'azione preventiva anche per il tumore al seno

L'idrossitirolo - uno dei componenti più importanti dell'olio d'oliva - può avere effetti benefici nella lotta contro il tumore al seno nelle donne in pre-menopausa agendo sulla densità del seno. Ne è convinta una équipe di ricercatori americani che, dopo aver scoperto il rapporto tra densità del seno e rischio di cancro alla mammella, intende avviare uno studio per quantificare gli effetti positivi dell'olio di oliva sulla riduzione del rischio di cancro. L'esperimento sarà condotto su cento donne, di cui la metà in pre-menopausa e la restante in post-menopausa, a cui verranno forniti 25 mg di idrossitirolo in capsule da assumere quotidianamente per un anno, con visite di controllo ogni tre mesi.

La proprietà antiossidante di tale elemento è stata già verificata attraverso studi in vitro, così come la sua bassissima tossicità, facendo dell'idrossitirolo un potenziale precursore nello sviluppo di nuove medicine dall'azione preventiva e anticancerogena.



ULIVO

L'olivo è una delle piante arboree coltivate più importanti del bacino Mediterraneo. L'olivo coltivato (*Olea europaea*) appartiene alla famiglia delle Oleaceae (Olineae). Questa specie è suddivisa in due sottospecie:

- *Olea europaea oleaster* (oleastro) di taglia bassa e frutti piccoli;
- *Olea europaea sativa* (olivo coltivato).

L'olivo coltivato è una pianta molto longeva e in condizioni climatiche e ambientali ottimali, cioè clima mite e aree collinari, raggiunge facilmente i cento anni e anche i mille.

È una pianta sempreverde; l'altezza dell'albero dell'olivo, a seconda della cultivar, delle condizioni pedo-climatiche e dell'ambiente può variare da 3 a 15 metri.

Caratteristica peculiare di questa pianta è la sua capacità di rigenerarsi, infatti se il tronco subisce dei danni, la base detta ceppaia (o pedale) è in grado di produrre nuovi germogli.

Le foglie hanno forma lanceolata e sono coriacee, le gemme sono di tipo ascellare, i fiori sono ermafroditi e di colore bianco, il frutto è una drupa, ha forma ovale e colore dal viola al verde. L'oliva è l'unico frutto da cui si estrae un olio, infatti gli altri oli vegetali sono estratti da semi.

Le radici sono molto superficiali e sono in grado di espandersi anche in terreni rocciosi.

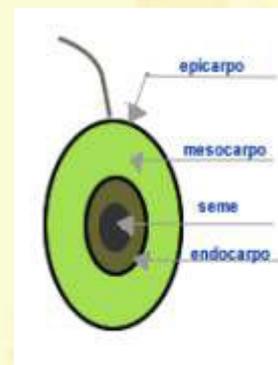
Altra caratteristica importante dell'olivo è l'alternanza di produzione fenomeno che, intervenendo razionalmente si può attenuare. A questo proposito è importante:

- scegliere la cultivar in modo accurato;
- razionali operazioni colturali quali: concimazione, potatura, irrigazione;
- contrastare i parassiti;
- anticipare la raccolta il più possibile.

OLIVA

L'Oliva è una drupa (frutto con nocciolo) di forma elicoidale più o meno allungata a seconda delle cultivar (varietà).

La drupa è costituita dall'epicarpo (parte esterna) che rappresenta mediamente l'1,5-3% del peso totale, dal mesocarpo o polpa (65-83%), dall'endocarpo o nocciolo (15-30%), dal seme o mandorla (1,5-5%); il peso è variabilissimo: nelle cultivar da olio oscilla in genere tra 1 e 4 grammi.





Costituzione di una drupa

Una drupa di oliva è costituita per circa la metà da acqua di vegetazione e l'altra metà divisa tra olio e residuo solido.

L'olio d'oliva è contenuto quasi totalmente dalla polpa e in minima parte dal seme (1-2%).

Costituzione generica di una drupa

acqua di vegetazione 40-50%

olio 18-25%

residuo solido 25-30%

Composizione di una drupa

Composizione chimica della drupa

Acqua 50%

Grassi 18-25%

Proteine 1,6%

Carboidrati 19-20%

Cellulosa 5-6%

Ceneri 1,5%

I grassi sono rappresentati soprattutto dai trigliceridi (circa 95%) e dai digliceridi (circa 3%); essi costituiscono la frazione saponificabile (98%), cioè lipidica.

Nell'olio d'oliva è presente una frazione insaponificabile (2%), che rappresenta la componente minore ma che è importantissima perchè conferisce all'olio di oliva proprietà organolettiche che ne esaltano i pregi.

Tra i componenti minori troviamo: tocoferoli, steroli, clorofilla, antociani, flavoni, cere, squalene, caroteni, fenoli, polifenoli, alcoli, composti diterpenici e triterpenici. Essi conferiscono all'olio extravergine di oliva le principali caratteristiche organolettiche come: gusto, sapore, aroma. Tra i principali componenti fenolici presenti nella drupa troviamo l'oleuropeina responsabile del sapore amaro delle olive.

Le proteine più importanti sono costituite da: alanina, arginina, glicina, leucina.



I carboidrati sono costituiti soprattutto da zuccheri riduttori solubili come: glucosio, fruttosio, galattosio, mannosio e pectine

Cellulosa ed emicellulosa costituiscono circa il 5-6% della drupa.

Classificazione delle drupe

In base al peso le cultivar si possono classificare in:

drupe microcarpiche, con peso inferiore a g 1,5;

drupe mesocarpiche, con peso intermedio tra g 1,5 e 4;

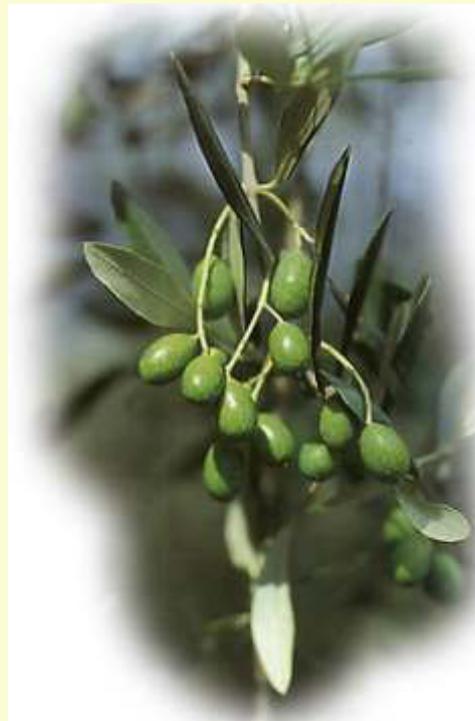
drupe macrocarpiche, con peso superiore a g 4;

La resa più bassa è generalmente quella delle drupe macrocarpiche che costituiscono appunto le olive da mensa.

La resa più alta è data dalle olive mesocarpiche per il loro alto rapporto polpa/nocciolo.

VARIETÀ DI OLIVE

L'olio extravergine di oliva come prodotto del metabolismo della pianta è fortemente influenzato dalla cultivar (varietà di oliva). La cultivar ha un ruolo molto importante sulle caratteristiche dei frutti (dimensioni, rapporto polpa/nocciolo, maturazione), sul processo di inolazione e sui componenti principali e secondari dell'olio di oliva in modo più determinante delle stesse condizioni ambientali. Anche le sostanze presenti sono abbastanza differenti fra le varie cultivar.





In Italia sono presenti circa 500 cultivar. Ogni territorio o zona ha le sue varietà ma molte di esse sono presenti anche in altre zone.

ASCOLANA DURA Oliva di San Francesco Ascolana semi-tenera
Cultivar marchigiana originaria della provincia di Ascoli Piceno, occasionalmente coltivata in tutte le Marche

ASCOLANA TENERA Ascolano Oliva Noce(maceratese)
Cultivar originaria della provincia di Ascoli Piceno, zona di massima diffusione, occasionalmente coltivata in tutte le Marche

CARBONCELLA
Carbonchia,carbognola,caravogna(Ascolano),carbonella(Cingoli)
Cultivar di origine marchigiana, diffusa soprattutto nelle province di Ascoli Piceno e Macerata.

CORONCINA Coronella, corona, corallina
Cultivar marchigiana diffusa nella provincia di Macerata,con maggiore concentrazione nei comuni di Caldarola e Serrapetrona fino ad aree interne e altitudine superiore ai 600m s.l.m.

FRANTOIO
Cultivar a diffusione nazionale e presente in ogni provincia delle Marche

LECCINO Leccio
Cultivar a diffusione nazionale presente in ogni provincia delle Marche

MIGNOLA Carbonella(Anconetano) Sanguinella(San Marcello) Peparella (San Severino) Sargan (Maceratese) Laurina(Porto San Giorgio)
Cultivar marchigiana diffusa nelle province di Macerata ,Ascoli Piceno e Ancona, con maggiore concentrazione nel comune di Cingoli, fino alle aree più interne.

MORAILO Morella,Folignana, Nebbia(Pesarese), Carbonella(Macerata)
Cultivar ad ampia diffusione, presente nelle quattro province marchigiane.

ORBETANA Sarga (Caldarola), Noce bastarda(Abbadia di Fiastra) Oliva di San Francesco(maceratese)
Cultivar marchigiana diffusa all'interno della provincia di Macerata, con maggiore concentrazione nei comuni di Cingoli, San Severino e Poggio San Vicino.



PIANTONE DI FALERONE Piantone

Cultivar marchigiana diffusa nelle provincia di Ascoli Piceno in un area compresa tra i comuni di Falerone e Montegiorgio, e in zone interne della provincia di Macerata, fino ad elevate altitudini

PIANTONE DI MOGLIANO Piantone(macerata), Raggiola(San Severino) Oliva riccia(Pieve Favera) Rosciola(tolentino) Limoncella(monte San Martino) Maglianese(Gabbiano di Fermo) Nibbiu(treia)

Cultivar marchigiana diffusa nella provincia di Macerata con maggiore concentrazione nei comuni di Mogliano, Macerata e limitrofi, fino ad aree interne della provincia, ad altitudini superiori a 600 m s.l.m.

RAGGIA Mandolina(Jesi)

Cultivar marchigiana diffusa nelle provincia di Ancona, con maggiore concentrazione nei comuni di Ostra, Monte San Vito e Morro d'Alba

RAGGIOLA Ragona, Vergola Corgiola, Correggilo

Cultivar marchigiana diffusa principalmente nella provincia di Pesaro

ROSCIOLA Rosina(Pesarese)

Cultivar al arga diffusione presente in tutte le provincie marchigiane

SARGANO Sargana(Maceratese) Sarganella(Anconetano)

Cultivar marchigiana diffusa soprattutto nel Fermano e lungo la zona litoranea, fino alle province di Macerata e Ancona

COMPOSIZIONE E PROPRIETÀ DELL'OLIO D'OLIVA

La composizione dell'olio d'oliva dipende da diversi fattori: l'ambiente e il clima della zona in cui è prodotto, la varietà delle olive, le tecniche di coltivazione della pianta, il tipo di raccolta, la fase di stoccaggio del prodotto e la lavorazione del frutto.

L'olio di oliva è un grasso vegetale e come tutti i grassi (lipidi) alimentari è costituito soprattutto da trigliceridi (grassi neutri) ed in minor quantità da fosfolipidi e glicolipidi (lipidi complessi) e da steroli.



I trigliceridi, a temperatura ambiente, possono essere solidi o semisolidi (grassi propriamente detti) o liquidi (oli). Sono molecole complesse composte da una molecola di glicerolo legata a tre molecole di acidi grassi.

Gli acidi grassi si suddividono in: saturi, monoinsaturi e polinsaturi. I grassi saturi sono presenti prevalentemente nei grassi di origine animale (burro, strutto, lardo, ecc...), mentre i monoinsaturi e i polinsaturi si trovano in grassi di origine vegetale (sia di oli semi che di oliva).

I trigliceridi presenti nell'olio d'oliva contengono i seguenti acidi grassi:

acido oleico 75-80%

palmitico 8%

stearico 4-5%

linoleico 8%

linolenico 2-3%

Come tutte le sostanze grasse l'olio di oliva è costituito per il 98% circa dalla frazione saponificabile (costituita da trigliceridi, e da piccole quantità di digliceridi e monogliceridi (negli oli più acidi) e per il restante 2% dalla frazione insaponificabile.

Quest'ultima è molto importante dal punto di vista nutrizionale perché ha proprietà antiossidanti, grazie alle quali previene le malattie cardiovascolari e tumorali. Le sostanze presenti nella componente insaponificabile sono quelle che vengono esaminate nell'accertare eventuali frodi e determinano la qualità dell'olio di oliva, infatti ne definiscono:

- le proprietà organolettiche: profumi, aromi, gusto (amaro, dolce, piccante);
- le proprietà biologiche: capacità antiossidanti, conservanti, e salutari.

I costituenti della frazione insaponificabile sono: le cere, lo squalene, le clorofille, i caroteni, gli aromi, gli steroli, i tocoferoli, polifenoli e l'oleuropeina.

Le cere:

sono presenti in minime quantità nell'olio extravergine di oliva, mentre raggiungono valori notevoli negli oli di sansa. Sono esteri di un alcool alifatico monovalente superiore con un acido grasso ad alto peso molecolare e provengono essenzialmente dalla pruina. Le cere costituiscono lo strato di protezione dei vegetali e costituiscono anche lo scheletro di molti insetti e il rivestimento del piumaggio degli uccelli acquatici.



Lo squalene:

ha un'azione fisiologica consistente nel ricambio umano e favorisce la crescita.

Le clorofille:

la loro presenza dipende dal grado di maturazione delle olive utilizzate, danno all'olio d'oliva un colore tendente al verde. Si degradano in presenza di luce, ed il colore dell'olio cambia da verde a giallo, in assenza di luce invece fanno da antiossidanti insieme ai polifenoli.

I caroteni:

se prevalgono rispetto alle clorofille l'olio sarà di colore giallo. Hanno azione antiossidante. Molti aromi presenti nell'olio extra vergine di oliva sono terpenoidi mentre alcuni sono esteri. Essi sono importanti al fine di classificare i diversi oli di oliva.

Gli steroli:

ostacolano l'assorbimento del colesterolo, sono importanti nelle analisi dell'olio nell'accertare eventuali frodi.

I tocoferoli:

(alfa, beta, gamma e delta) hanno un'azione antiossidante, soprattutto l'alfatocoferolo e il delta-tocoferolo, che costituiscono insieme la vitamina E.

I polifenoli:

sono antiossidanti (come i tannini), sono importanti nella conservazione dell'olio extravergine perché ne impediscono l'irrancidimento. Alcuni polifenoli presenti nell'olio extravergine d'oliva sono: gli antociani, in tracce minime, l'oleuropeina, che dà il tipico sapore amarognolo all'oliva e che, passando nell'olio gli conferisce il caratteristico sapore piccante ed amaro.

FASI DI LAVORAZIONE DELLE OLIVE

Raccolta delle olive:



L'epoca della raccolta varia in base alla varietà dell'olivo e ai fattori meteorologici.

Si può comunque stabilirla in un lasso di tempo che va da fine ottobre a metà dicembre e a volte anche a fine mese.

La tendenza ad anticipare la raccolta è motivata sia dal fatto che diminuiscono i rischi di perdere il raccolto a causa di sfavorevoli condizioni meteorologiche sia dal fatto che si ottiene un olio di oliva migliore, più ricco di acidi polinsaturi e sostanze antiossidanti. Inoltre ritardando la raccolta aumenta l'acidità.

Il ritardo della raccolta è giustificato con il fatto di ottenere una resa di olio migliore, ma non è sempre vero. Inoltre le olive più mature danno un olio più delicato e meno piccante, ma non migliore dal punto di vista organolettico.

Il sistema di raccolta influenza la qualità. Il migliore sistema è quello manuale che è anche il più oneroso.



Con il sistema manuale l'oliva non subisce lesioni cosa che invece accade con mezzi meccanici. Infatti queste lesioni provocano un deterioramento della drupa che si ripercuote su un aumento dell'acidità dell'olio. Con i mezzi meccanici si possono avere risparmi di costi anche fino al 50% ma si possono avere perdite di prodotto dal 10 al 20%.



Trasporto e Conservazione:

Il trasporto e la conservazione delle olive devono essere fatti utilizzando cassette di plastica forate.

in modo da permettere la circolazione dell'aria; sono da evitare le cassette di legno o i sacchi; quest'ultimi erano molto utilizzati anticamente ma con tale sistema le olive vengono schiacciate e si hanno fenomeni di fermentazione.



Lavaggio delle olive:

Con questo procedimento vengono eliminati eventuali corpi estranei solidi quali foglie, pietre, terra ecc...

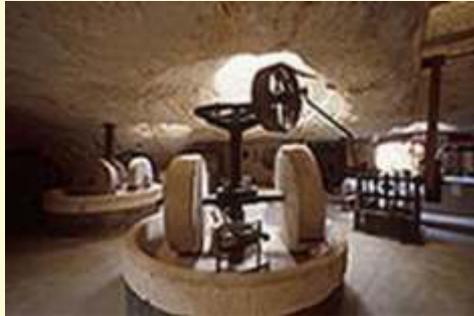
Per questo lavoro esistono diversi tipi di lavatrici fra le quali le più usate sono le lavatrici idropneumatiche, che possono essere a lavaggio continuo o intermittente a seconda del grado di sporcizia delle olive. Con questi macchinari il consumo di acqua è limitato poiché l'acqua, nella sua circolazione, deposita tutti i detriti trasportati; si ha quindi la possibilità di operare nella vasca di lavaggio sempre con acqua pulita.

L'allontanamento delle sostanze estranee è molto importante altrimenti l'olio di oliva potrebbe assumere sapori di 'amaro', dovuti alle foglie, o di 'terra' dovuto appunto al tipico odore della terra.

Molitura:

Una volta lavate ed epurate di qualsiasi corpo estraneo si passa alla fase di molitura o frangitura.

Le macchine utilizzate per la molitura possono essere: frantoi a macine o molazze



Macina a pietra antica



Macina a pietra moderna

frangitori a cilindro o a martello.

L'utilizzo delle molazze risulta il sistema migliore mentre l'uso dei frangitori può portare ad un certo riscaldamento delle paste, deteriorando in parte le caratteristiche organolettiche dell'olio di oliva.

Nell'operazione di molitura molto importante è il controllo della temperatura che non deve superare i 27°C.

Nei frantoi a molazza i tempi di lavorazione sono intorno ai 30 minuti, mentre con i frangitori sono nell'ordine di un minuto.

Gramolatura:

Dalla molitura viene fuori la pasta di olive contenente sia olio che acqua. A questo punto si procede con la fase della gramolatura che ha appunto lo scopo di separare l'olio di oliva dall'acqua e favorire l'aggregazione delle gocce di olio.

Anche in questa fase bisogna fare attenzione a che la temperatura non superi i 27°C perchè il mescolamento della pasta porta ad un aumento della temperatura. Ciò provocherebbe un'alterazione delle caratteristiche organolettiche dell'olio di oliva. I tempi di lavorazione sono mediamente di 30 minuti.

Estrazione dell'olio:

L'estrazione dell'olio dalla pasta oleosa può avvenire per pressione, per percolamento, per centrifugazione.

Il sistema per pressione, classico usato in passato, inizialmente faceva uso di presse manuali e poi si è passato alle presse idrauliche. Si tratta del metodo classico, che separa il mosto d'olio dalle sanse attraverso una filtrazione per effetto di una pressione. La pressione si attua in una pressa idraulica aperta disponendo la pasta d'olio su strati sottili alternati a diaframmi filtranti in una torre carrellata. Il dispositivo utilizzato per la costruzione della



OLIVOLIO



pila consiste in un piatto circolare in acciaio con sponde leggermente rialzate e sagomate, carrellato per la movimentazione. Al centro del piatto è inserito un cilindro forato (detto foratina) che ha lo scopo di mantenere la pila in verticale e favorire il deflusso del mosto d'olio anche lungo l'asse centrale della pila.

La costruzione della pila avviene secondo un ordine standard: il diaframma filtrante è costituito da un disco in fibra sintetica forato al centro in modo da essere infilato lungo la foratina. Sul primo diaframma, adagiato sul fondo del piatto, si dispone uno strato di pasta d'oliva spesso 3 cm, si sovrappone un secondo diaframma e un secondo strato di pasta e così via. Ogni tre strati di pasta si sovrappone un diaframma senza pasta e un disco d'acciaio allo scopo di distribuire uniformemente la pressione. Complessivamente si costruisce una pila composta dalla sovrapposizione di 60 diaframmi alternati a 60 strati di pasta, 20 dischi d'acciaio e 20 diaframmi senza pasta. Il quantitativo di pasta impiegato corrisponde ad una partita di olive molite con la molazza (2,5-3 quintali). L'intera operazione di carico di una pressa si effettuava a mano, ma attualmente si utilizzano apposite dosatrici, spesso integrate con la gramola. A questo punto la torre viene inserita nella pressa e sottoposta a pressioni medie dell'ordine di 400 atm. Per effetto della pressione il mosto d'olio si separa dalla frazione solida e dal sistema drenante fluisce lungo l'esterno e lungo la foratina e viene raccolto sul piatto. Terminata l'estrazione, la pila viene smontata e dai diaframmi viene rimossa la sansa utilizzando apposite macchine.

I diaframmi filtranti sono spesso chiamati fiscoli. In realtà il fiscolo è un doppio disco filtrante saldato ai margini e forato al centro realizzato in fibra di cocco. La pasta d'olio si disponeva all'interno del fiscolo. Questo sistema presentava molteplici svantaggi. L'operazione di carico e scarico era alquanto onerosa, ma soprattutto il difetto principale era la difficoltà di pulizia dei fiscoli: le fibre trattenevano sempre residui di pasta che alterandosi facilmente per azione di muffe e dell'ossidazione conferivano all'olio sapori sgradevoli (sapore di fiscolo). Per esigenze organizzative e per migliorare gli standard di qualità i fiscoli sono stati del tutto abbandonati e sostituiti dai diaframmi circolari in fibra sintetica.



I vantaggi dell'estrazione per pressione sono i seguenti:

- buona qualità delle sanse
- ridotti consumi di energia e acqua e costi fissi contenuti
- minori quantitativi d'acqua di vegetazione da smaltire
- minore carica inquinante dell'acqua di vegetazione

Gli svantaggi sono i seguenti:

- costi rilevanti per l'impiego della manodopera
- oneri derivanti dalla difficoltà di pulizia dei diaframmi filtranti
- funzionamento a ciclo discontinuo
- rischio di peggioramento della qualità in caso di cattiva pulizia dei diaframmi

Prima della centrifugazione la separazione dell'olio dall'acqua di vegetazione e dai residui solidi avveniva per mezzo di una semplice decantazione che aveva una durata di 24 ore. Ma poi con la centrifuga la separazione avviene a causa della diversa densità (o peso specifico) dei componenti; l'acqua ha densità 1 mentre l'olio ha una densità di circa 0.91. Ci sono centrifughe ad asse verticale e ad asse orizzontale.

Negli ultimi anni gli impianti continui di centrifugazione hanno sostituito molti degli impianti a pressione, vuoi per i costi di mano d'opera ridotti. Gli impianti continui di centrifugazione utilizzano decanter ad asse orizzontale a due o tre fasi.

Il decanter a tre fasi sono chiamati così perchè effettuano una separazione dei tre componenti: olio, acqua di vegetazione, sansa;

Il decanter a 2 fasi è stato creato per ovviare agli inconvenienti del sistema a 3 fasi. In pratica differisce per il minore impiego d'acqua. La centrifugazione separa due sole frazioni:

le sanse e l'acqua di vegetazione (da una parte) e il mosto d'olio (contenente una piccola quantità d'acqua) dall'altra.

Il decanter a 2 fasi e mezzo è la tipologia più recente e riassume i pregi dei due sistemi differenti. La lavorazione richiede l'aggiunta di un ridotto quantitativo d'acqua e separa tre frazioni (sansa umide, acqua di vegetazione, mosto d'olio). Il vantaggio di questo sistema è che si produce un quantitativo inferiore di acque di vegetazione e con una minore carica inquinante. Le sanse umide hanno ancora un scarso valore, tuttavia possono essere trattate con sistemi che permettono un recupero economico sfruttando il potenziale energetico del nocciolino.



OLIVOLIO

A riguardo delle differenze della qualità dell'olio d'oliva estratto con i tre sistemi c'è da dire che non ve ne sono da un punto di vista organolettico e chimico; si hanno differenze nei valori di sostanze antiossidanti, come polifenoli e fenoli, presenti in maggiore quantità negli oli ottenuti con il sistema di percolamento e per pressione.



Olivolio ora è un'azienda a conduzione familiare.

Prima era un'Azienda tramandata dall'esperienza e passione trentennale di "Nicò" ex socio e compagno di lavoro della nostra famiglia.

Questa piccola azienda produce olio extravergine di oliva destinato a consumatori esigenti che ricercano la qualità e la genuinità di prodotti semplici e naturali.

La perfetta fusione di tradizione e innovazione consente di sperimentare metodi di coltivazione tradizionali di ulivi multivarietà secolari e piante giovani, dai quali ricaviamo un'olio pregiato delicato e variegato utilizzando la classica e intramontabile spremitura a freddo con molazze a pietra.



Nel nostro punto vendita di Filottrano troverete una vasta scelta di olio extravergine di oliva, marmellate, pasta, sottoli, legumi, vini, pasticcini e stuzzicherie di produzione propria e locale marchigiana e del centro Italia





olio
EXTRAVERGINE
d'oliva





Annata di produzione: 2013/2014

Analisi Chimica: Accertare la qualità delle olive impiegate (acidità) e lo stato di conservazione del prodotto (perossidi, assorbimenti spettrofotometrici nell'ultravioletto) che su risultati di analisi sensoriali.

Acidità libera: (inferiore a 0,8%).

Numero di perossidi: (minori di meq O₂/kg) l'ossidazione primaria dell'olio.

Indici spettrofotometrici: K232 e K270 rispettivamente inferiori a 2,5 - 0,22 che forniscono informazioni sullo stato ossidativo del prodotto e quindi sul suo grado di invecchiamento.

Polifenoli: (mg/Kg) è un antiossidante che è indice di durata e stabilità dell'olio e ne determina l'amaro e il piccante.

Analisi sensoriale (mediana del fruttato > 0 e mediana dei difetti = 0) che attesta l'assenza di difetti nel profilo aromatico dovuti eventuale a condizioni non ottimali dell'intero processo produttivo.

Sapore: Spiccato ed autoritario su un fondo amarognolo, gradito al palato, che ne esalta la sapidità. È il risultato di un'attenta miscelazione di diverse qualità di olive (mignola, leccino, frantoio, raggia, orbetana ecc..) esclusivamente italiane.

Profumo: Pieno, elegante e persistente di Olive accuratamente selezionate.

Colore: Verde brillante con riflessi cangianti secolari. Anche la diffusione della pianta si deve ai greci che, nella loro espansione, portarono l'ulivo in tutti i paesi della Magna Grecia, ed ai romani che fecero lo stesso portando la coltivazione dell'ulivo fino in Francia e Spagna. In queste aree, così come in Italia, l'ulivo trovò condizioni climatiche tali da diventare facilmente e ben presto parte integrante del paesaggio.

Gli utilizzi dell'olio d'oliva sin dall'antichità sono stati i più vari, infatti anche se il ruolo più importante lo riveste nell'alimentazione per la cottura dei cibi e come condimento, l'olio di oliva è anche stato un componente dei cosmetici più antichi, è stato da sempre utilizzato come medicamento, come combustibile e nei riti religiosi.

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA



L'olio



Tipologia bottiglia : "M ARASCA" 0,25 l - Vetro

OLIVOLIO DI BENI ELISE & C. SNC - Loc. San Flaziano, 3/C - 62011 Cingoli (MC) - Italy
Pkw 0116010438 - Tel. +39 0733 616737 Fax +39 0733 616021 - web: www.olivolio.eu - E-mail: info@olivolio.eu - Pec: olivolio@ticcertifica.it

PUNTO VENDITA: Piazza IX Luglio, 37 - Filottrano (AN) - Italy

L'olio



OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA



Tipologia bottiglia : "M ARASCA" 0,50 l - Vetro

OLIVOLIO di BENI ELISE & C. snc - Loc. San. Flaviano, 3/C - 62011 Civitavecchia (MC) - Italy
P.IVA 0116010438 - Tel. +39 0733 616737 Fax +39 0733 616021 - web. www.olivolio.eu - E-mail. info@olivolio.eu - pec. olivolio@certificat.it

PUNTO VENDITA: Piazza IX Luglio, 37 - Filottrano (AN) - Italy



L'olio



Tipologia bottiglia : "M ARASCA" 0,75 l - Vetro

OLIVOLIO DI BENI ELISE & C. snc - Loc. San Flaviano, 3/C - 62011 Cingoli (MC) - Italy
Pkw 0116010438 - Tel. +39 0733 616737 Fax +39 0733 616021 - web: www.olivolio.eu - E-mail: info@olivolio.eu - Pec: olivolio@tkcertifica.it

PUNTO VENDITA: Piazza IX Luglio, 37 - Pilottrano (AN) - Italy

L'olio



OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA



Tipologia bottiglia : "QUADRA - DOP" 0,10 l - Vetro

OLIVOLIO di BENI ELISE & C. SNC - Loc. San. Flaviano, 3/C - 62011 Cingoli (MC) - Italy
P.IVA 0116010438 - Tel. +39 0733 616737 Fax +39 0733 616021 - web. www.olivolio.eu - E-mail. info@olivolio.eu - pec. olivolio@certificait.it

PUNTO VENDITA: Piazza IX Luglio, 37 - Filottrano (AN) - Italy



L'olio



Tipologia bottiglia : "QUADRA - DOP" 0,25 l - Vetro

OLIVOLIO di BENI ELISE & C. snc - Loc. San, Flaviano, 3/C - 62011 Cingoli (MC) - Italy
Plex 0116010438 - Tel. +39 0733 616737 Fax +39 0733 616021 - web: www.olivolio.eu - E-mail: info@olivolio.eu - Pec: olivolio@tkcertifica.it

PUNTO VENDITA: Piazza IX Luglio, 37 - Filottrano (AN) - Italy

L'olio



OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA



Tipologia bottiglia : "QUADRA - DOP" 0,50 l - Vetro

OLIVOLIO di BENI ELISE & C. SNC - Loc. San. Flaviano, 3/C - 62011 Cingoli (MC) - Italy
P.IVA 0116010438 - Tel. +39 0733 616737 Fax +39 0733 616021 - web. www.olivolio.eu - E-mail. info@olivolio.eu - pec olivolio@olivolio.it

PUNTO VENDITA: Piazza IX Luglio, 37 - Filottrano (AN) - Italy



L'olio



Tipologia bottiglia : "SIVIGLIA" 0,25 l - Vetro

OLIVOLIO DI BENI ELISE & C. snc - Loc. San Flaviano, 3/C - 62011 Cingoli (MC) - Italy
Pkw 0116010438 - Tel. +39 0733 616737 Fax +39 0733 616021 - web: www.olivolio.eu - E-mail: info@olivolio.eu - Pec: olivolio@tkcertifica.it

PUNTO VENDITA: Piazza IX Luglio, 37 - Filottrano (AN) - Italy

L'olio



OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA



Tipologia bottiglia : "ANFORA CORINTO" 0,50 l - Vetro

OLIVOLIO di BENI ELISE & C. snc - Loc. San. Flaviano, 3/C - 62011 Cingoli (MC) - Italy
P.IVA 0116010438 - Tel. +39 0733 616737 Fax +39 0733 616021 - web. www.olivolio.eu - E-mail. info@olivolio.eu - pec.olivolio@certificait.it

PUNTO VENDITA: Piazza IX Luglio, 37 - Pillotrano (AN) - Italy



L'olio



OLIVOLIO di BENI ELISE & C. snc - Loc. San, Flaviano, 3/C - 62011 Cingoli (MC) - Italy
Pkw 0116010438 - Tel. +39 0733 616737 Fax +39 0733 616021 - web www.olivolio.eu - E-mail info@olivolio.eu - Pec olivolio@ticertifica.it

PUNTO VENDITA: Piazza IX Luglio, 37 - Filottrano (AN) - Italy

L'olio



Nel nostro punto vendita di Filottrano
troverete una vasta scelta
di confezioni di olio extravergine di oliva



SOTTOLI
IN
OLIO EXTRAVERGINE E
DI OLIVA



I sottoli



OLIVE VERDI AL NATURALE



Ingredienti: olive verdi 68%, acqua, sale, acido citrico, acido ascorbico.

Conservare in frigorifero dopo l'apertura e mantenere il prodotto ricoperto di olio.

Peso netto gr. 280

OLIVOLIO di BENI ELISE & C. snc - Loc. San. Flaviano, 3/C - 62011 Cingoli (MC) - Italy
Piva 01116010438 - Tel. +39 0733 616737 Fax +39 0733 616021 - web. www.olivolio.eu - E-mail. info@olivolio.eu - Pec olivolio@ciertifica.it

PUNTO VENDITA: Piazza IX Luglio, 37 - Filottrano (AN) - Italy



SCHEDA TECNICA
OLIVE VERDI AL NATURALE

NOME: Olive verdi al naturale

DESCRIZ. UNITA' DI VENDITA: vaso in vetro con griglia salva prodotto e coperchio per alimenti

INGREDIENTI: olive verdi 68%, acqua, sale marino, acidificante acido citrico, antiossidante acido ascorbico

Prodotto Pastorizzato

CONSERVAZIONE: in luogo fresco ed asciutto, lontano dalla luce e fonti di calore

Termine minimo di conservazione 18 mesi

I sottoli



OLIVE VERDI CONDITE IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



Ingredienti: olive verdi schiacciate 62%, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, sale, piante aromatiche, acido citrico, acido ascorbico.

Conservare in frigorifero dopo l'apertura e mantenere il prodotto ricoperto di olio.

Peso netto gr. 280



SCHEDA TECNICA

OLIVE VERDI CONDITE IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

NOME: Olive verdi condite

DESCRIZ. UNITA' DI VENDITA: vaso in vetro con griglia salva prodotto e coperchio per alimenti

INGREDIENTI: olive verdi 65%, olio extra vergine di oliva, piante aromatiche, sale marino, acidificante acido citrico, antiossidante acido ascorbico

Prodotto Pastorizzato

CONSERVAZIONE: in luogo fresco ed asciutto, lontano dalla luce e fonti di calore

Termine minimo di conservazione 18 mesi

I sottoli



PATE' DI OLIVE NERE IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



Ingredienti: olive 85%, olio extra vergine di oliva, sale.

Dopo l'apertura tenere il prodotto ricoperto di olio e conservare in frigorifero.

Peso netto gr. 180

OLIVOLIO di BENI ELISE & C. snc - Loc. San. Flaviano, 3/C - 62011 Cingoli (MC) - Italy
Piva 01116010438 - Tel. +39 0733 616737 Fax +39 0733 616021 - web. www.olivolio.eu - E-mail. info@olivolio.eu - Pec olivolio@ciertifica.it

PUNTO VENDITA: Piazza IX Luglio, 37 - Filottrano (AN) - Italy



SCHEDA TECNICA

PATE' DI OLIVE NERE IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

NOME: Patè di olive nere

DESCRIZ. UNITA' DI VENDITA: vaso in vetro e coperchio per alimenti

INGREDIENTI: olive nere 85%, olio extra vergine di oliva, sale marino.

Prodotto Pastorizzato

CONSERVAZIONE: in luogo fresco ed asciutto, lontano dalla luce e fonti di calore

Termine minimo di conservazione 24 mesi

I sottoli



PATE' DI OLIVE VERDI IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



Ingredienti: olive 85%, olio extra vergine di oliva, sale.

Dopo l'apertura tenere il prodotto ricoperto di olio e conservare in frigorifero.

Peso netto gr. 180

OLIVOLIO di BENI ELISE & C. snc - Loc. San Flaviano 3/C - 62011 Cingoli (MC) - Italy
Piva 01116010438 - Tel. +39 0733 616737 Fax +39 0733 616021 - web. www.olivolio.eu - E-mail. info@olivolio.eu - Pec olivolio@ciertifica.it

PUNTO VENDITA: Piazza IX Luglio, 37 - Filottrano (AN) - Italy



SCHEDA TECNICA

PATE' DI OLIVE VERDI IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

NOME: Patè di olive verdi

DESCRIZ. UNITA' DI VENDITA: vaso in vetro e coperchio per alimenti

INGREDIENTI: olive verdi 85%, olio extra vergine di oliva, sale marino,

Prodotto Pastorizzato

CONSERVAZIONE: in luogo fresco ed asciutto, lontano dalla luce e fonti di calore

Termine minimo di conservazione 24 mesi

I sottoli



CUORI DI CARCIOFO IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



Ingredienti: carciofini 65%, olio extra vergine di oliva, piante aromatiche, aceto di vino, sale, acido citrico, acido ascorbico.

Conservare in frigorifero dopo l'apertura e mantenere il prodotto ricoperto di olio.

Peso netto gr. 580

OLIVOLIO di BENI ELISE & C. snc - Loc. San Flaviano, 3/C - 62011 Cingoli (MC) - Italy
Piva 0116010438 - Tel. +39 0733 616737 Fax +39 0733 616021 - web. www.olivolio.eu - E-mail. info@olivolio.eu - Pec olivolio@ciocertifica.it

PUNTO VENDITA: Piazza IX Luglio, 37 - Filottrano (AN) - Italy



SCHEDA TECNICA

CUORI DI CARCIOFO IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

NOME: Carciofi alla brace

DESCRIZ. UNITA' DI VENDITA: vaso in vetro con griglia salva prodotto e coperchio per alimenti

INGREDIENTI: carciofini 65%, olio extra vergine di oliva, piante aromatiche, aceto di vino, sale, acido citrico, acido ascorbico.

Prodotto Pastorizzato

CONSERVAZIONE: in luogo fresco ed asciutto, lontano dalla luce e fonti di calore

Termine minimo di conservazione 24 mesi



CARCIOFI ALLA BRACE IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



Ingredienti: carciofi grigliati 65%, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, piante aromatiche, aceto di vino, sale, acido citrico, acido ascorbico.

Conservare in frigorifero dopo l'apertura e mantenere il prodotto ricoperto di olio.

Peso netto gr. 580



SCHEDA TECNICA

CARCIOFI ALLA BRACE IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

NOME: Carciofi alla brace

DESCRIZ. UNITA' DI VENDITA: vaso in vetro con griglia salva prodotto e coperchio per alimenti

INGREDIENTI: carciofi grigliati 65%, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, piante aromatiche, aceto di vino, sale, acido citrico, acido ascorbico.

Prodotto Pastorizzato

CONSERVAZIONE: in luogo fresco ed asciutto, lontano dalla luce e fonti di calore

Termine minimo di conservazione 24 mesi



CIPOLLINE GRIGLIATE IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



Ingredienti: Cipolline grigliate 65%, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, pepe rosa, aceto di vino, sale, acido citrico, acido ascorbico.

Conservare in frigorifero dopo l'apertura e mantenere il prodotto ricoperto di olio.

Peso netto gr. 280



SCHEDA TECNICA

CIPOLLINE GRIGLIATE IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

NOME: Cipolline grigliate

DESCRIZ. UNITA' DI VENDITA: vaso in vetro con griglia salva prodotto e coperchio per alimenti

INGREDIENTI: cipolline grigliate 65%, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, aceto di vino, sale marino, pepe rosa, acidificante acido citrico, antiossidante acido ascorbico

Prodotto Pastorizzato

CONSERVAZIONE: in luogo fresco ed asciutto, lontano dalla luce e fonti di calore

Termine minimo di conservazione 24 mesi

I sottoli



CONTORNO GRIGLIATO IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



Ingredienti: melanzane, zucchine, peperoni grigliati 65%,
olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva,
aceto di vino, sale marino, piante aromatiche, acido citrico,
acido ascorbico

Conservare in frigorifero dopo l'apertura e mantenere il prodotto ricoperto di olio.

Peso netto gr.580

OLIVOLIO DI BENI ELISE & C. snc - Loc. San. Flaviano, 3/C - 62011 Cingoli (MC) - Italy
Piva 01116010498 - Tel. +39 0733 616737 Fax +39 0733 616021 - web. www.olivolio.eu - E-mail. info@olivolio.eu - Pec olive@olivoticertifica.it

PUNTO VENDITA: Piazza IX Luglio, 37 - Filottrano (AN) - Italy



SCHEDA TECNICA

CONTORNO GRIGLIATO IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

NOME: Contorno grigliato

DESCRIZ. UNITA' DI VENDITA: vaso in vetro con griglia salva prodotto e coperchio per alimenti

INGREDIENTI: melanzane, zucchine, peperoni grigliati 65%, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, aceto di vino, sale marino, piante aromatiche, acido citrico, acido ascorbico

Prodotto Pastorizzato

CONSERVAZIONE: in luogo fresco ed asciutto, lontano dalla luce e fonti di calore

Termine minimo di conservazione 24 mesi

I sottoli



FUNGHETTI GRIGLIATI IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



Ingredienti: funghi grigliati 65%, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, piante aromatiche, aceto di vino, sale, acido citrico, acido ascorbico.

Conservare in frigorifero dopo l'apertura e mantenere il prodotto ricoperto di olio.

Peso netto gr.280



SCHEDA TECNICA

FUNGHETTI GRIGLIATI IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

NOME: Funghetti grigliati

DESCRIZ. UNITA' DI VENDITA: vaso in vetro con griglia salva prodotto e coperchio per alimenti

INGREDIENTI: funghi grigliati 65%, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, piante aromatiche, aceto di vino, sale, acido citrico, acido ascorbico.

Prodotto Pastorizzato

CONSERVAZIONE: in luogo fresco ed asciutto, lontano dalla luce e fonti di calore

Termine minimo di conservazione 18 mesi



IN VOLTINI DI CAROTA IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



Ingredienti: Carote 50%, cipolline, olive denocciolate ripiene al tonno ,cetriolini, olio extra vergine di oliva, aceto di vino, sale, acido citrico.

Conservare in frigorifero dopo l'apertura e mantenere il prodotto ricoperto di olio.

Peso netto gr. 280



SCHEDA TECNICA

INVOLTINI DI CAROTA IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

NOME: Involtini di carota.

DESCRIZ. UNITA' DI VENDITA: vaso in vetro con griglia salva prodotto e coperchio per alimenti

INGREDIENTI: Carote 50%, cipolline, olive denocciolate ripiene al tonno, cetriolini, olio extra vergine di oliva, aceto di vino, sale, acido citrico.

Conservare in frigorifero dopo l'apertura e mantenere il prodotto ricoperto di olio.

Prodotto Pastorizzato

CONSERVAZIONE: in luogo fresco ed asciutto, lontano dalla luce e fonti di calore

Termine minimo di conservazione 18 mesi

I sottoli



PEPERONCINI PICCANTI
A PEZZETTI
IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



Ingredienti: peperoncini piccanti 65%, olio extra vergine di oliva, aceto di vino, sale, acido citrico.

Conservare in frigorifero dopo l'apertura e mantenere il prodotto ricoperto di olio.

Peso netto gr. 180



SCHEDA TECNICA

PEPERONCINI PICCANTI TAGLIATI IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

NOME: Peperoncini piccanti tagliati

DESCRIZ. UNITA' DI VENDITA: vaso in vetro con griglia salva prodotto e coperchio per alimenti

INGREDIENTI: peperoncini piccanti 65%, olio extra vergine di oliva, aceto di vino, sale marino, acidificante acido citrico.

Prodotto Pastorizzato

CONSERVAZIONE: in luogo fresco ed asciutto, lontano dalla luce e fonti di calore

Termine minimo di conservazione 18 mesi



**PEPERONCINI PICCANTI
FARCITI
IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**



Ingredienti: peperoncini piccanti 20%,olio extra vergine di oliva 39%,aceto di vino, sale marino.

Ripieno 40 % tonno,carote,sedano,cetrioli,cavolfiore, rapa bianca,(in quantità variabile),patate, acciughe,capperi, erbe aromatiche, acido citrico, acido ascorbico.

Dopo l'apertura tenere il prodotto ricoperto di olio e conservare in frigorifero.

Peso netto gr. 280



SCHEDA TECNICA

PEPERONCINI PICCANTI FARCITI IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

NOME: Peperoncini piccanti farciti.

DESCRIZ. UNITA' DI VENDITA: vaso in vetro con griglia salva prodotto e coperchio per alimenti.

INGREDIENTI: peperoncini piccanti 20%, olio extra vergine di oliva 39%, aceto di vino, sale marino.

Farcitura 40%:

tonno, zucchine, carote, sedano, cetrioli, , patate, rapa bianca, cavolfiore, acciughe, capperi, erbe aromatiche, acidificante acido citrico, antiossidante acido ascorbico.

Prodotto Pastorizzato

CONSERVAZIONE: in luogo fresco ed asciutto, lontano dalla luce e fonti di calore.

Termine minimo di conservazione 18 mesi.

L'olio extravergine di oliva



Perche l'uso dell'olio extravergine di oliva in cosmesi:

Grazie alla sua composizione in grassi e antiossidanti l'olio di oliva è da sempre utilizzato nella cosmetica sia per la bellezza della pelle che dei capelli, oltre al suo utilizzo nei massaggi.

Ha effetto sulla pelle come nutriente-ricostituente del derma e anti-aging poiché la composizione in grassi dell'olio di oliva è molto simile al sebo della pelle umana e che tra gli oli vegetali è quello con la maggiore affinità allo strato lipidico della pelle.

Ma ci sono altri componenti che rendono l'olio di oliva un alleato per la bellezza del corpo: l'elevato contenuto di vitamina E contrasta i radicali liberi, ritardando così l'invecchiamento cutaneo; la vitamina A impedisce la secchezza delle mucose e dona elasticità alla pelle; lo squalene è in grado di penetrare negli strati più profondi della pelle e riformare il filo idrolipidico indebolito dai raggi solari e dai detergenti, rinnovando in tal modo la pelle; gli acidi grassi insaturi come il linoleico ed il linolenico prevengono disturbi della pelle come eczema, acne, psoriasi e pelle secca; gli acidi ed alcoli triterpenici hanno proprietà cicatrizzanti.

Grazie a tutte queste qualità è da tempo utilizzato nella cosmesi industriale nella formazione di creme, saponi, prodotti per i capelli e le unghie...



OLIVOLIO di BENI ELISE & C. SNC - Loc. San. Flaviano, 3/C - 62011 Civigli (MC) - Italy
P.IVA 0116010438 - Tel. +39 0733 616737 Fax +39 0733 616021 - web. www.olivolio.eu - E-mail. info@olivolio.eu - www.olivolio.it/certificati

PUNTO VENDITA: Piazza IX Luglio, 37 - Pilottrano (AN) - Italy



co sm esi
all'olio EXTRAVERGINE d'oliva





CREMA VISO
CON LATTE D'ASINA
E OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



È una crema che grazie al ricco contenuto delle vitamine del latte (vitamina A, B, C, E) di Omega 6 e di acidi grassi e delle proprietà antiossidanti e protettive dell'olio extravergine di oliva è un tensore ideale per la pelle con effetto antinvecchiamento e rigenerante dei tessuti oltre che idratante e nutriente.

Adatta per tutti i tipi di pelle.

Crema formulata per idratare in profondità la cute del viso, grazie alla presenza dell'olio Extravergine di Oliva e del latte d'asina che è ricco di vitamina E e di acidi grassi essenziali.

Dopo una accurata pulizia del viso, applicare piccole quantità di crema sulla pelle, massaggiando con movimenti circolari fino a completo assorbimento.



SCHEDA PRODOTTO

CREMA VISO CON LATTE D'ASINA E OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

DESCRIZIONE PRODOTTO

Crema formulata per idratare in profondità la cute del viso, grazie alla presenza dell'olio Extravergine di Oliva e del latte d'asina che è ricco di vitamina E e di acidi grassi essenziali.

MODALITA' D'USO:

Dopo una accurata pulizia del viso, applicare piccole quantità di crema sulla pelle massaggiando con movimenti circolari fino a completo assorbimento.

INGREDIENTS:AQUA / WATER, LAC ASININUM / DONKEY MILK, OLEA EUROPAEA

OIL / OLEA EUROPAEA (OLIVE) FRUIT OIL, CETEARYL ALCOHOL, GLYCERYL STEARATE, PEG-60 STEARATE, CETYL ALCOHOL, C12-15 ALKYL BENZOATE, DIMETHICONE, BUTYROSPERMUM PARKII (SHEA) BUTTER, PHENOXYETHANOL, STEARIC ACID, PARFUM / FRAGRANCE, PALMITIC ACID, DISODIUM EDTA, SERICIN, TRIETHANOLAMINE, BENZOIC ACID, DEHYDROACETIC ACID, LECITHIN, CITRIC ACID, TOCOPHEROL, ASCORBYL PALMITATE.

AVVERTENZE:

Prodotto cosmetico per uso esterno, tenere lontano dalla portata dei bambini.

CONSERVAZIONE:

Il prodotto va conservato in luogo fresco ed asciutto, al riparo da fonti di calore

PAO: 12 M

CONTENUTO: 50 ML



CREMA VISO

CON BAVA DI LUMACA

E OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



La sinergia tra l'olio extravergine di oliva e la bava di lumaca ha dato vita ad una crema, indicata nel trattamento quotidiano di prevenzione contro la formazione delle rughe.

La bava di lumaca è un ottimo coadiuvante per ritardare il processo di invecchiamento dei tessuti cutanei, essendo un ingrediente completamente naturale e ricco di acido glicolico, collagene ed elastina.

Mentre l'olio extravergine di oliva è un ottimo ingrediente nutriente ed emolliente per la pelle.

Dopo una accurata pulizia del viso, applicare piccole quantità di crema sulla pelle e massaggiare con movimenti circolari fino a completo assorbimento.



SCHEDA PRODOTTO

CREMA VISO CON BAVA DI LUMACA E OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

DESCRIZIONE PRODOTTO

La sinergia tra l'olio extravergine di oliva e la bava di lumaca ha dato vita ad una crema indicata nel trattamento quotidiano di prevenzione contro la formazione delle rughe. La bava di lumaca è un ottimo coadiuvante per ritardare il processo di invecchiamento dei tessuti cutanei essendo un ingrediente completamente naturale e ricco di acido glicolico, collagene ed elastina. mentre l'olio extravergine di oliva è un ottimo ingrediente nutriente ed emolliente per la pelle.

MODALITA' D'USO:

Dopo una accurata pulizia del viso, applicare piccole quantità di crema sulla pelle e massaggiare con movimenti circolari fino a completo assorbimento.

INGREDIENTS: AQUA, GLYCERIN, OLEA EUROPAEA OIL, GLYCERYL STEARATE SE, CETEARYL ALCOHOL, CETYL ALCOHOL, SNAIL SECRETION FILTRATE, VITIS VINIFERA SEED OIL, BUTYROSPERMUM PARKII BUTTER, NYMPHAEA LOTUS ROOT EXTRACT, AHNFELTIA CONCINNA EXTRACT, HYDROXYETHYLCELLULOSE, HELIANTHUS ANNUUS SEED OIL ROSMARINUS OFFICINALIS LEAF EXTRACT, PHENOXYETHANOL CAPRYLYL GLYCOL, PARFUM.

AVVERTENZE:

Prodotto cosmetico per uso esterno, tenere lontano dalla portata dei bambini.

CONSERVAZIONE:

Il prodotto va conservato in luogo fresco ed asciutto, al riparo da fonti di calore.

PAO : 12 M

CONTENUTO: 50 ML



**CREMA VISO
ALLA ROSA CANINA
ACIDO JALURONICO
E OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**



L'ottima base dell'olio extravergine di oliva che è emolliente ed idratante si arricchisce delle proprietà astringenti e antinfiammatorie dell'olio di rosa canina, mentre l'acido jaluronico aumenta la plasticità dei tessuti donando un'ottimale idratazione alla pelle.

Questa crema è ideale per idratare, proteggere e donare tonicità al viso.



SCHEDA PRODOTTO

CREMA VISO ALLA ROSA CANINA, ACIDO JALURONICO E OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

DESCRIZIONE PRODOTTO

Crema adatta ad ogni tipo di pelle. L'estratto di rosa canina fornisce un effetto nutriente ed ammorbidente mentre l'acido ialuronico noto per il suo straordinario effetto idratante contribuisce a regalare morbidezza ed elasticità alla pelle.

MODALITA' D'USO:

Dopo una accurata pulizia del viso, applicare piccole quantità di crema sulla pelle massaggiando con movimenti circolari fino a completo assorbimento. Consigliata come base per il trucco.

INGREDIENTS EU / CTFA: AQUA / WATER, OLEA EUROPAEA OIL / OLEA EUROPAEA

(OLIVE) FRUIT OIL, CETEARYL ALCOHOL, GLYCERYL STEARATE, PEG-60 STEARATE, CETYL ALCOHOL, GLYCERIN, C12-15 ALKYL BENZOATE, BUTYROSPERMUM PARKII

BUTTER / BUTYROSPERMUM PARKII (SHEA BUTTER), ROSA CANINA FLOWER EXTRACT, SODIUM HYALURONATE, DIMETHICONE, PHENOXYETHANOL, STEARIC

ACID, PALMITIC ACID, DISODIUM EDTA, TRIETHANOLAMINE, BENZOIC ACID, DEHYDROACETIC ACID, LECITHIN, CITRIC ACID, TOCOPHEROL, ASCORBYL PALMITATE, PARFUM / FRAGRANCE, ALPHA-METHYL IONONE, HYDROXYCITRONELLOL, CITRONELLOL, GERANIOL.

AVVERTENZE:

Prodotto cosmetico per uso esterno, tenere lontano dalla portata dei bambini.

CONSERVAZIONE:

Il prodotto va conservato in luogo fresco ed asciutto, al riparo da fonti di calore.

PAO: 12 M

CONTENUTO: 50 ML



SCRUB VISO

ALL' OLIO

EXTRAVERGINE DI OLIVA



Scrub viso con formulazione a gel estremamente piacevole al tatto da massaggiare.

Gli agenti scrub sono ottenuti dai semi di nocciolo di olivo in modo da garantire un'azione esfoliante delicata e del tutto naturale.

La presenza di Olio di oliva ed estratto di Olivo dalle spiccate proprietà antiradicali danno emollienza, idratazione e protezione.



SCHEDA PRODOTTO

SCRUB VISO ALL' OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

DESCRIZIONE PRODOTTO

Scrub viso con formulazione a gel estremamente piacevole al tatto e da massaggiare. Gli agenti scrub sono ottenuti dai semi di nocciolo di olivo in modo da garantire un'azione esfoliante delicata e del tutto naturale. La presenza di olio di oliva ed estratto di olivo dalle spiccate attività antiradicali donano emollienza, idratazione e protezione.

MODALITA' D'USO:

Applicare lo scrub massaggiando delicatamente con le punta delle dita. Alla fine del massaggio risciacquare con abbondante acqua.

AVVERTENZE:

Prodotto cosmetico per uso esterno, tenere lontano dalla portata dei bambini.

INGREDIENTS: AQUA/WATER, CARBOMER, TRIDECETH-9, OLEA EUROPAEA (OLIVE) SEED POWDER, TRIETHANOLAMINE, OLEA EUROPAEA OIL/ OLEA EUROPAEA LEAF EXTRACT/ OLEA EUROPAEA (OLIVE) LEAF EXTRACT, PEG-40

HYDROGENATED CASTOR OIL, PHENOXYETHANOL, PROPYLENE GLYCOL, DISODIUM EDTA, POLYSORBATE 20, BENZOIC ACID, DEYDROACETIC ACID, PARFUM/ FRAGRANCE, HEXYL CINNAMAL, LIMONENE, LINALOOL.

CONSERVAZIONE:

Il prodotto va conservato in luogo fresco ed asciutto, al riparo da fonti di calore

PAO: 12 M

CONTENUTO: 50 ML



LATTE CORPO
CON LATTE D'ASINA
E OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



Grazie alle proprietà del Latte d'Asina che è ricco di vitamine A,B,C,D,E, di Omega 6, di acidi grassi e di quelle antiossidanti e protettive dell'Olio Extravergine di Oliva, ha un effetto idratante e nutriente adatto a tutti i tipi di pelle.



SCHEDA PRODOTTO

LATTE CORPO CON LATTE D'ASINA E OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

DESCRIZIONE PRODOTTO

Il latte corpo grazie alle proprietà del Latte d'Asina che è ricco di vitamine A, B, C, D, E, di

Omega 6, di acidi grassi e di quelle antiossidanti e protettive dell'Olio Extravergine di Oliva BIO ha un effetto idratante e nutriente ideale a tutti i tipi di pelle.

MODALITA' D'USO:

Applicare su tutta la superficie del corpo.

Ingredients: AQUA (WATER), LAC ASININUM / DONKEY MILK, OLEA EUROPAEA OIL

/ OLEA EUROPAEA (OLIVE) FRUIT OIL, CETEARYL ALCOHOL, GLYCERYL STEARATE, PEG-60 STEARATE, CETYL ALCOHOL, C12-15 ALKYL BENZOATE, DIMETHICONE, BUTYROSPERMUM PARKII (SHEA) BUTTER, PHENOXYETHANOL, STEARIC ACID, PARFUM / FRAGRANCE, PALMITIC ACID, DISODIUM EDTA, SERICIN, TRIETHANOLAMINE, BENZOIC ACID, DEHYDROACETIC ACID, LECITHIN, CITRIC ACID, TOCOPHEROL, ASCORBYL PALMITATE

AVVERTENZE:

Prodotto cosmetico per uso esterno, tenere lontano dalla portata dei bambini.

CONSERVAZIONE:

Il prodotto va conservato in luogo fresco ed asciutto, al riparo da fonti di calore

PAO: 12 M

CONTENUTO: 200 ML



LATTE DETERGENTE

ALL' OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



Il latte detergente all'olio extravergine di oliva bio è un'emulsione che contiene, oltre all'olio extravergine di oliva bio che possiede una funzione emolliente e seborestitutiva, anche l'estratto di camomilla dalle marcate proprietà disarrosanti, lenitive e decongestionanti.

Inoltre è presente anche l'estratto di foglie di ulivo che contiene molte sostanze antiossidanti.

E' un prodotto particolarmente adatto per pelli delicate e sensibili.



SCHEDA PRODOTTO

LATTE DETERGENTE ALL' OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

DESCRIZIONE PRODOTTO

Il latte detergente all'olio extravergine di oliva, è un emulsione che contiene, oltre all'olio extravergine di oliva che possiede una funzione emolliente e seboestitutiva, anche l'estratto di camomilla dalle marcate proprietà disarrosanti, lenitive e decongestionanti.

Consigliato per pelli delicate e sensibili.

MODALITA' D'USO:

Utilizzare il prodotto per la pulizia del viso e del corpo. Applicare il latte con un dischetto struccante fino alla completa pulizia di occhi e viso.

AVVERTENZE:

Prodotto cosmetico per uso esterno, tenere lontano dalla portata dei bambini.

INGREDIENTS EU / CTFA: AQUA / WATER, C12-15 ALKYL BENZOATE, CETEARYL ALCOHOL, GLYCERIN, OLEA EUROPAEA OIL / OLEA EUROPAEA (OLIVE) FRUIT OIL, CHAMOMILLA RECUTITA WATER / CHAMOMILLA RECUTITA (MATRICARIA) FLOWER WATER, GLYCERYL STEARATE, OLEA EUROPAEA LEAF EXTRACT / OLEA

EUROPAEA (OLIVE) LEAF EXTRACT, DIMETHICONE, POTASSIUM PALMITOYL HYDROLYZED WHEAT PROTEIN, PROPYLENE GLYCOL,

TRIETHANOLAMINE,

CARBOMER, PHENOXYETHANOL, POLYSORBATE 20, CETYL ALCOHOL, DISODIUM EDTA, BENZOIC ACID, DEHYDROACETIC ACID, LECITHIN, TOCOPHEROL, CITRIC

ACID, ASCORBYL PALMITATE, PARFUM / FRAGRANCE, CITRONELLOL, BUTYLPHENYL METHYLPROPIONAL, CITRAL, HEXYL CINNAMAL, LIMONENE, LINALOOL.

CONSERVAZIONE:

Il prodotto va conservato in luogo fresco ed asciutto, al riparo da fonti di calore

PAO: 12 M

CONTENUTO: 200 ML



TONICO VISO

ALL' OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



Il tonico viso all'olio extravergine di oliva è senza alcol e contiene un'alta percentuale di acqua distillata di Amamelide, che con le sue proprietà cicatrizzanti, emollienti e lenitive è ideale per ridurre gli arrossamenti della pelle. E' inoltre presente l'estratto di foglie di ulivo dalle proprietà antiradicali. Tutti questi componenti rendono il prodotto tollerato anche dalle pelli più delicate



SCHEDA PRODOTTO

TONICO VISO ALL' OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

DESCRIZIONE PRODOTTO

Il tonico viso con Olio Extravergine di Oliva è senza alcol e contiene un'alta percentuale di acqua distillata di Amamelide che è ideale per gli arrossamenti della pelle. E' anche presente l'Estratto di Foglie di Ulivo dalle proprietà antiradicali. Questo prodotto è consigliato anche per pelli delicate.

MODALITA' D'USO:

Dopo aver effettuato un'accurata pulizia con il latte Detergente , applicare il tonico con un dischetto di cotone. Procedere poi con l'abituale trattamento viso.

AVVERTENZE:

Prodotto cosmetico per uso esterno, tenere lontano dalla portata dei bambini.

INGREDIENTS EU / CTFA: AQUA / WATER, HAMAMELIS VIRGINIANA WATER / HAMAMELIS VIRGINIANA FLOWER WATER, PROPYLENE GLYCOL, TRIDECETH-9, OLEA EUROPAEA OIL / OLEA EUROPAEA (OLIVE) FRUIT OIL, OLEA EUROPAEA LEAF

EXTRACT / OLEA EUROPAEA (OLIVE) LEAF EXTRACT, PEG-40 HYDROGENATED CASTOR OIL, PHENOXYETHANOL, DISODIUM EDTA, TRIETHANOLAMINE, POLYSORBATE 20, BENZOIC ACID, DEHYDROACETIC ACID, PARFUM / FRAGRANCE, HEXYL CINNAMAL, LIMONENE, LINALOOL.

CONSERVAZIONE:

Il prodotto va conservato in luogo fresco ed asciutto, al riparo da fonti di calore

PAO: 12 M

CONTENUTO: 200 ML



**BAGNOSCHIUMA
CON LATTE D'ASINA
E OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**



Grazie all'utilizzo di materie prime di alta qualità si ottiene un prodotto molto ricco di morbidezza e freschezza per la pelle, una schiuma molto soffice vi avvolgerà in un piacevole bagno rilassante.



SCHEDA PRODOTTO

BAGNOSCHIUMA CON LATTE D'ASINA E OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Marchio Commerciale: OLIVOLIO
Codice prodotto: OLIVOLIO-BSLASINA
Nome specifico: BAGNO SCHIUMA LATTE
ASINA
Forma fisica: LIQUIDO

Prodotto NON destinato a bambini sotto i 3 anni di età

Prodotto pronto per l'immissione sul mercato o prodotto già presente sul mercato.

Prodotto NON importato nella comunità

Stato membro di prima immissione sul mercato: ITALIA

Prodotto non contenente sostanze CMR della categoria 1A o 1B.

Prodotto non contenente nano materiali.

PAO: 12M

Lotto: retro etichetta

INCI NAME	Concentrazione in %
AQUA	≥50 % - ≤75 %
COCO-BETAINE	≥10 % - ≤25 %
DISODIUM LAURYL SULFOSUCCINATE	≥1 % - ≤5 %
SODIUM COCOYL GLYCINATE	≥1 % - ≤5 %
COCO-GLUCOSIDE GLYCERYL OLEATE	≥1 % - ≤5 % ≥1 % - ≤5 %
SODIUM BENZOATE POTASSIUM SORBATE	≥0,1 % - ≤1 % ≥0,1 % - ≤1 %
GLYCERIN	≥0,1 % - ≤1 %
OLEA EUROPAEA LEAF EXTRACT	≥0,1 % - ≤1 %
DONKEY MILK	≥0,1 % - ≤1 %



CREMA MANI
CON LATTE D'ASINA
E OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



Prodotto di trattamento delle mani, utile sia come preventivo all'azione dell'ambiente sfavorevole (freddo, vento, smog) per la presenza del latte d'asina protettivo, sia come cura delle mani screpolate ed arrossate.

La crema mani al latte d'asina e olio extra vergine di oliva bio, è indicata per proteggere la pelle dall'aggressione degli agenti climatici.

I principi attivi di esclusiva origine naturale sono: latte d'asina fresco (5%) ricco di vitamina (A-B1-B2-B6-C-D ED E) e di acidi grassi polinsaturi, di Omega 6 ed un alto contenuto di lisozima una proteina dalle elevate proprietà antibatteriche, olio extravergine di oliva bio (4%), burro di karité, estratto di calendula, estratto di aloe barbadensis, olio essenziale di limone e olio essenziale di lavanda ibrida.

Applicare sulle mani pulite e ben asciugate, effettuando un massaggio intenso in direzione del polso, sia sul dorso che sul palmo.



SCHEDA PRODOTTO

CREMA MANI CON LATTE D'ASINA E OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

DESCRIZIONE PRODOTTO

Prodotto di trattamento delle mani, utile sia come preventivo all'azione dell'ambiente sfavorevole (freddo, vento, smog) per la presenza del latte d'asina protettivo, sia come cura delle mani screpolate ed arrossate.

MODALITA' D'USO:

Applicare sulle mani pulite e ben asciugate, effettuando un massaggio intenso in direzione del polso, sia sul dorso che sul palmo.

Ingredients: AQUA / WATER, LAC ASININUM / DONKEY MILK, OLEA EUROPAEA OIL /

OLEA EUROPAEA (OLIVE) FRUIT OIL, CETEARYL ALCOHOL, GLYCERYL STEARATE,

PEG-60 STEARATE, BUTYROSPERMUM PARKII BUTTER / BUTYROSPERMUM PARKII (SHEA BUTTER), GLYCERIN, CETYL ALCOHOL, CALENDULA OFFICINALIS

EXTRACT / CALENDULA OFFICINALIS FLOWER EXTRACT, ALOE BARBADENSIS

EXTRACT / ALOE BARBADENSIS LEAF EXTRACT, DIMETHICONE, CETEARYL ALCOHOL, ALLANTOIN, PHENOXYETHANOL, TRIETHANOLAMINE, CARBOMER, STEARIC ACID, LAVANDULA HYBRIDA OIL, CITRUS NOBILIS OIL, PALMITIC ACID, DISODIUM EDTA, BENZOIC ACID, DEHYDROACETIC ACID, LECITHIN, CITRIC ACID, TOCOPHEROL, ASCORBYL PALMITATE, LINALOOL, LIMONENE, CITRAL.

AVVERTENZE:

Prodotto cosmetico per uso esterno, tenere lontano dalla portata dei bambini.

CONSERVAZIONE:

Il prodotto va conservato in luogo fresco ed asciutto, al riparo da fonti di calore

PAO: 12 M

CONTENUTO: 50 ML



SAPONE NATURALE

ALL' OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



L'impiego di olii vegetali eudermici ad alto effetto cosmetico, rende questo prodotto unico nel suo genere.

Possiede proprietà emollienti, nutritive e antibatteriche, ideale anche per le pelli più sensibili.

Peso netto gr. 200 e gr. 100



SCHEDA PRODOTTO

SAPONE NATURALE ALL' OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Marchio Commerciale: OLIVOLIO
Codice prodotto: OLIVOLIO-SAPOLOV
Nome specifico: SAPONE NATURALE OLIO D'OLIVA
Categoria prodotto: PRODOTTO PER LA CURA DEL CORPO.

Forma fisica: SOLIDO

Prodotto NON destinato a bambini sotto i 3 anni di età

Prodotto pronto per l'immissione sul mercato o prodotto già presente sul mercato.

Prodotto NON importato nella comunità

Stato membro di prima immissione sul mercato: ITALIA

Prodotto non contenente sostanze CMR della categoria 1A o 1B.

Prodotto non contenente nano materiali.

PAO: 12M

Lotto: retro etichetta

INCI NAME	Concentrazione in %
COCOS NUCIFERA OIL	≥75% - ≤100 %
AQUA	≥5 %- ≤10 %
SODIUM HYDROXIDE	≥5 %- ≤10 %
POTASSIUM HYDROXIDE	≥1% - ≤5 %
OLEA EUROPAEA FRUIT OIL	≥1 %- ≤5 %
PARFUM	≥1 %- ≤5 %
SALVIA OFFICINALIS LAVANDULIFOLIA OIL	NON APPLICABILE
CITRIC ACID	≥0,1% - ≤1 %
OLEA EUROPAEA LEAF	≥0,0%- ≤0,1 %
ALLERGENI: LINALOOL, LIMONENE, CITRAL, dLimonene, GERANIOL.	

**BURRO CACAO****ALL' OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

Burro cacao dalla pregiata texture e dall'alto valore idratante.
Ideale per labbra secche e delicate.

La presenza di Olio di Oliva assicura un'azione "contro i segni del tempo" per la presenza della frazione insaponificabile dell'olio di oliva, dalle conosciute e rinomate proprietà.

La presenza di questo olio aumenta le proprietà antiossidanti e riduce i danni provocati dai radicali liberi.



SCHEDA PRODOTTO

BURRO CACAO ALL' OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

DESCRIZIONE PRODOTTO

Burrocacao dalla pregiata texture e dall'alto valore idratante. Ideale per labbra secche e delicate. La presenza di Olio di Oliva assicura un'azione "contro i segni del tempo" per la presenza della frazione in saponificabile dell'olio di oliva (dalle conosciute e rinomate proprietà). La presenza di questo olio aumenta le proprietà antiossidanti e riduce i danni provocati dai radicali liberi.

MODALITA' D'USO:

Applicare sulle labbra.

AVVERTENZE:

Prodotto cosmetico per uso esterno, tenere lontano dalla portata dei bambini.

Ingredients:RICINUS COMMUNIS OIL,CANDELILLA CERA,SIMMONDSIA CHINENSIS OIL,OCTYLDODECANOL,CERA ALBA ,HYDROGENATED VEGETABLE OIL,PRUNUS ARMENIACA KERNEL OIL,OLEA EUROPAEA OIL,THEOBROMA CACAO BUTTER HYDROGENATED PALM OIL PLUKENETIA VOLUBILIS SEED OIL TITANIUM DIOXIDE (CI 77891) TOCOPHERYL ACETATE RETINYL PALMITATE ALUMINUM HYDROXIDE STEARIC ACID SILICA AROMA

CONSERVAZIONE:

Il prodotto va conservato in luogo fresco ed asciutto, al riparo da fonti di calore

PAO: 12 M

CONTENUTO: 4.5 ML



PUNTO VENDITA:
Piazza IX Luglio, 37
Flottrano (AN) - Italy

OLIVOLIO di BENI ELISE & C. snc
Loc. San. Flaviano, 3/C - 62011 Cingoli (MC) - Italy
Piva 01116010438
Tel. +39 0733 616737 Fax +39 0733 616021
web. www.divolio.eu
E-mail. info@divolio.eu - Pec divolio1@icertifica.it