LIPOAROMA TARTUFO

Food

Caratteristiche generali

ASPETTO: liquido (olio) di colore giallo scuro
SOLUBILITÀ: buona in olio
PESO SPECIFICO: 0.92 kg/l
LIMITAZIONI: nessuna limitazione al Reg. 1334/2008, allegato 3, 4, 5
ETICHETTATURA: aroma Naturale (Reg. 1334/2008, art. 14, 15, 16)
OGM: il prodotto non contiene OGM o sostanze prodotte da OGM (rif. Regolamenti (CE) nn° 1829 e1830 del 22/09/2003, pubblicati il 18/10/2003

Composizione

COMPOSIZIONE PARTE AROMATICA: sostanze aromatizzanti, preparazione aromatica naturale - Reg. 1334/2008, art. 3.
ALTRI INGREDIENTI: olio extravergine di oliva (80%), olio di oliva.

Dosaggio

0,8-3%.
Non esistono limitazioni di dosaggio.

Modalità d'uso

Disperdere il lipoaroma direttamente nella massa da trattare e omogeneizzare la massa. Partire sempre dal dosaggio massimo consigliato (3%), mescolare e lasciar riposare 3 ore. Diluire con olio fino a ottenimento dell'aromatizzazione desiderata.

Confezione e conservazione

Bottiglia da 0,500 kg.
Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto.
Si consiglia di utilizzare il prodotto 18 mesi prima dell'imballo.

Rev. 10/11.2023

essedielle srl
S.P. 538 km. 6,950 – Località Caldari - 66026 ORTONA (CH) | Tel. 0859031315 |
info@essedielle.com | www.essedielleenologia.com