



OLIO PRIMOAMORE  
UNA STORIA INIZIATA NEL

1942





# Indice

---

■	IGP	5
■	Extra vergine d'oliva	8
■	Aromatizzati	16
■	Semi	18
■	Aceti	26
■	Conserve	30
■	Patè	34
■	Contatti	39



PRIMOAMORE

PRIMOAMORE

IGP

SICILIA

OLIO  
EXTRA VERGINE DI OLIVA  
IOP SICILIA

ESTRATTO A FREDDO

750 ml e

## Olio Extra Vergine di Oliva I.G.P. Sicilia

Estratto a Freddo

IGP Sicilia è un olio extravergine di oliva fruttato intenso, certificato dall'Ente MIPAAFT.

Un prodotto unico che rimanda ai colori e ai sapori della nostra calda terra.

Origine Italia - Sicilia



### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Densità	0,916 kg/l
Acidità libera	≤ 0,8 in % (m/m)
Numero di Perossidi	≤ 20 meq di O <sub>2</sub> /kg
Esame spettrofotometrico	K232 ≤ 2,5   K268 ≤ 0,22   Delta K ≤ 0,01
Contenuto di ETIL ESTERI	≤ 35 mg/kg
Contenuto di STIGMASTA	≤ 0.05 mg/kg
Allergeni	Nessun Allergene in conformità al Reg. EU 1169/2011

Formati



25 cl

50 cl

75 cl

Formati



3 lt



		<b>PACKAGING</b>						<b>PALLETIZZAZIONE</b>				
FORMATO	EAN	Pezzi per cfz.	Larghezza in cm	Lunghezza in cm	Altezza in cm	Peso netto kg	Peso lordo kg	Pallet	Cfz x strato	Strati	Cfz x pallet	Pz x pallet
250 ml	8056147670608	12	14,5	19,5	23	2,75	6,1	EPAL 80x120	28	5	140	1680
500 ml	8056147670004	12	19	25,5	29,5	5,5	10	EPAL 80x120	18	5	90	1080
750 ml	8056147670530	12	31	24	31	8,25	14	EPAL 80x120	12	5	90	720
3 lt	8056147670660	4	14,4	19,5	23	8,24	12	EPAL 80x120	0	0	0	0

\*Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici



OLIO EXTRA VERGINE  
DI OLIVA IGP SICILIA

**Alma**

ESTRATTO A FREDDO



PRIMOAMORE  
RISERVA DI FAMIGLIA

50cl e

PRIMOAMORE

1 RIMA



## Olio Extra Vergine di Oliva I.G.P. Sicilia ALMA

Estratto a Freddo

Alma è un olio extravergine di oliva IGP ottenuto dalle principali varietà presenti nel territorio siciliano. È adatto a piatti sia di pesce che di carne, in grado di esaltare profumi e sapori delle varie pietanze.

Origine Italia - Sicilia



### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Densità	0,916 kg/l
Acidità libera	≤ 0,8 in % (m/m)
Numero di Perossidi	≤ 20 meq di O <sub>2</sub> /kg
Esame spettrofotometrico	K232 ≤ 2,5   K268 ≤ 0,22   Delta K ≤ 0,01
Contenuto di ETIL ESTERI	≤ 35 mg/kg
Contenuto di STIGMASTA	≤ 0.05 mg/kg
Allergeni	Nessun Allergene in conformità al Reg. EU 1169/2011



FORMATO	EAN	 <b>PACKAGING</b>						 <b>PALLETTIZZAZIONE</b>				
		Pezzi per cfz.	Larghezza in cm	Lunghezza in cm	Altezza in cm	Peso netto kg	Peso lordo kg	Pallet	Cfz x strato	Strati	Cfz x pallet	Pz x pallet
500 ml	8056147670776	12	26	34	23	5,5	10	EPAL 80x120	10	5	50	600

\*Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici



PRIMOAMORE

**PRIMOAMORE**  
Dal 1912

**OLIO  
EXTRA VERGINE  
DI OLIVA  
ITALIANO**

100%  
*Estratto  
a freddo*  
100%

## Olio Extra Vergine di Oliva Primoamore Italiano

Un olio buono per tradizione, è un equilibrio perfetto tra amaro e piccante. È il condimento giusto per ogni pietanza, a cui sa aggiungere un quid in più che conquista.

Origine Italia 

Formati



75 cl  
1 lt

Formati



10 ml

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Densità	0,916 kg/l
Acidità libera	≤ 0,8 in % (m/m)
Numero di Perossidi	≤ 20 meq di O <sub>2</sub> /kg
Esame spettrofotometrico	K232 ≤ 2,5   K268 ≤ 0,22   Delta K ≤ 0,01
Contenuto di ETIL ESTERI	≤ 35 mg/kg
Contenuto di STIGMASTA	≤ 0.05 mg/kg
Allergeni	Nessun Allergene in conformità al Reg. EU 1169/2011



FORMATO	EAN	 <b>PACKAGING</b>						 <b>PALLETTIZZAZIONE</b>				
		Pezzi per cfz.	Larghezza in cm	Lunghezza in cm	Altezza in cm	Peso netto kg	Peso lordo kg	Pallet	Cfz x strato	Strati	Cfz x pallet	Pz x pallet
750 ml	8056147670196	12	35	26	30	8,25	14	EPAL 80x120	12	5	60	720
1 lt	8056147670240	12	36,5	27,8	29,6	9,16	16	EPAL 80x120	9	6	54	648
10 ml	8056147670554	100	15,5	15,5	25,6	0,916	1,18	EPAL 80x120	35	5	175	17,500

\*Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici



## Olio Extra Vergine di Oliva Master taste

Estratto a Freddo

Dedicato alla ristorazione di qualità.

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

Origine Italia 

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Densità	0,916 kg/l
Acidità libera	≤ 0,8 in % (m/m)
Numero di Perossidi	≤ 20 meq di O <sub>2</sub> /kg
Esame spettrofotometrico	K232 ≤ 2,5   K268 ≤ 0,22   Delta K ≤ 0,01
Contenuto di ETIL ESTERI	≤ 35 mg/kg
Contenuto di STIGMASTA	≤ 0.05 mg/kg
Allergeni	Nessun Allergene in conformità al Reg. EU 1169/2011



FORMATO	EAN	 <b>PACKAGING</b>						 <b>PALLETIZZAZIONE</b>				
		Pezzi per cfz.	Larghezza in cm	Lunghezza in cm	Altezza in cm	Peso netto kg	Peso lordo kg	Pallet	Cfz x strato	Strati	Cfz x pallet	Pz x pallet
500 ml	8056147670004	12	19	25,5	29,5	5,5	10	EPAL 80x120	18	5	90	1080

## Olio Extra Vergine di Oliva Primoamore Italiano Rustico

Tutto il sapore della natura in quest'olio dall'aspetto denso e velato e dal carattere deciso conferitogli dalle particelle di polpa d'oliva in esso contenute. Risulta particolarmente indicato per gli usi a crudo.

Origine Italia 

Formati



1 lt

Formati



5 lt

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Densità	0,916 kg/l
Acidità libera	≤ 0,8 in % (m/m)
Numero di Perossidi	≤ 20 meq di O <sub>2</sub> /kg
Esame spettrofotometrico	K232 ≤ 2,5   K268 ≤ 0,22   Delta K ≤ 0,01
Contenuto di ETIL ESTERI	≤ 35 mg/kg
Contenuto di STIGMASTA	≤ 0.05 mg/kg
Allergeni	Nessun Allergene in conformità al Reg. EU 1169/2011



FORMATO	EAN	 <b>PACKAGING</b>						 <b>PALLETTIZZAZIONE</b>				
		Pezzi per cfz.	Larghezza in cm	Lunghezza in cm	Altezza in cm	Peso netto kg	Peso lordo kg	Pallet	Cfz x strato	Strati	Cfz x pallet	Pz x pallet
1 lt	8056147670240	12	36,5	27,8	29,6	9,16	16	EPAL 80x120	9	6	54	648
5 lt	8056147670240	12	36,5	27,8	29,6	9,16	16	EPAL 80x120	0	0	0	0

\*Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

## Olio Extra Vergine di Oliva Primoamore Tradizionale

Un olio buono per tradizione, è un equilibrio perfetto tra amaro e piccante. È il condimento giusto per ogni pietanza, a cui sa aggiungere un quid in più che conquista.

Origine Unione Europea 

Formati



75 cl  
1 lt

Formati



5 lt

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Densità	0,916 kg/l
Acidità libera	≤ 0,8 in % (m/m)
Numero di Perossidi	≤ 20 meq di O <sub>2</sub> /kg
Esame spettrofotometrico	K232 ≤ 2,5   K268 ≤ 0,22   Delta K ≤ 0,01
Contenuto di ETIL ESTERI	≤ 35 mg/kg
Contenuto di STIGMASTA	≤ 0.05 mg/kg
Allergeni	Nessun Allergene in conformità al Reg. EU 1169/2011



FORMATO	EAN	 <b>PACKAGING</b>						 <b>PALLETTIZZAZIONE</b>				
		Pezzi per cfz.	Larghezza in cm	Lunghezza in cm	Altezza in cm	Peso netto kg	Peso lordo kg	Pallet	Cfz x strato	Strati	Cfz x pallet	Pz x pallet
750 ml	8056147670202	12	35	26	27,5	8,25	14	EPAL 80x120	10	6	60	720
1 lt	8056147670134	12	36,5	27,8	29,6	9,16	16	EPAL 80x120	9	6	54	648
5 lt	8056147670172	2	15	30	32	9,20	10	EPAL 80x120	17	4	68	136

\*Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici



## Olio Extra Vergine di Oliva Maestri Oleari

Il Maestro Oleario è una delle figure più importanti in un frantoio, mediante il suo sapere riesce a ottenere un olio extra vergine di oliva di alta qualità.

Origine Unione Europea



### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Densità	0,916 kg/l
Acidità libera	≤ 0,8 in % (m/m)
Numero di Perossidi	≤ 20 meq di O <sub>2</sub> /kg
Esame spettrofotometrico	K232 ≤ 2,5   K268 ≤ 0,22   Delta K ≤ 0,01
Contenuto di ETIL ESTERI	≤ 35 mg/kg
Contenuto di STIGMASTA	≤ 0.05 mg/kg
Allergeni	Nessun Allergene in conformità al Reg. EU 1169/2011



FORMATO	EAN	 <b>PACKAGING</b>						 <b>PALLETIZZAZIONE</b>				
		Pezzi per cfz.	Larghezza in cm	Lunghezza in cm	Altezza in cm	Peso netto kg	Peso lordo kg	Pallet	Cfz x strato	Strati	Cfz x pallet	Pz x pallet
250 ml	8056147670332	12	14,5	19,5	23	2,75	6,1	EPAL 80x120	28	5	140	1680
500 ml	8056147673456	12	19	25,5	29,5	5,5	10	EPAL 80x120	18	5	90	1080
750 ml	8056147670349	12	31	24	31	8,25	14	EPAL 80x120	12	5	90	720

\*Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

## Olio di Sansa di oliva Primoamore

Estratto a Freddo

Un olio dal sapore tipico ma leggero e ottenuto dall'unione di oli derivati dalla lavorazione della sansa di olive e da oli vergini.

Origine Unione Europea 

Formati



1 lt

Formati



5 lt

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Densità	0,920 kg/l
Acidità libera	≤ 0,5 in % (m/m)
Allergeni	Nessun Allergene in conformità al Reg. EU 1169/2011



FORMATO	EAN	 <b>PACKAGING</b>						 <b>PALLETIZZAZIONE</b>				
		Pezzi per cfz.	Larghezza in cm	Lunghezza in cm	Altezza in cm	Peso netto kg	Peso lordo kg	Pallet	Cfz x strato	Strati	Cfz x pallet	Pz x pallet
1 lt	8056147670141	12	36,5	27,8	29,6	9,16	16	EPAL 80x120	9	6	54	648
5 lt	8056147670110	2	15	30	32	9,20	10	EPAL 80x120	17	4	68	136

\*Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

## Olio di Oliva Primoamore

Olio pregiato, estratto esclusivamente dalle cultivar più pregiate d'Europa. Un connubio perfetto di tradizione, qualità e passione.

Origine Unione Europea



Formati



1 lt

Formati



5 lt

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Densità	0,916 kg/l
Acidità libera	≤ 0,8 in % (m/m)
Numero di Perossidi	≤ 20 meq di O <sub>2</sub> /kg
Esame spettrofotometrico	K232 ≤ 2,5   K268 ≤ 0,22   Delta K ≤ 0,01
Contenuto di ETIL ESTERI	≤ 35 mg/kg
Contenuto di STIGMASTA	≤ 0.05 mg/kg
Allergeni	Nessun Allergene in conformità al Reg. EU 1169/2011



FORMATO	EAN	 <b>PACKAGING</b>						 <b>PALLETIZZAZIONE</b>				
		Pezzi per cfz.	Larghezza in cm	Lunghezza in cm	Altezza in cm	Peso netto kg	Peso lordo kg	Pallet	Cfz x strato	Strati	Cfz x pallet	Pz x pallet
1 lt	8056147670189	12	36,5	27,8	29,6	9,16	16	EPAL 80x120	9	6	54	648
5 lt	8056147670271	2	31,4	31,4	30	9,2	9,7	EPAL 80x120	17	4	68	136

\*Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici



# OLIO AROMATIZZATO

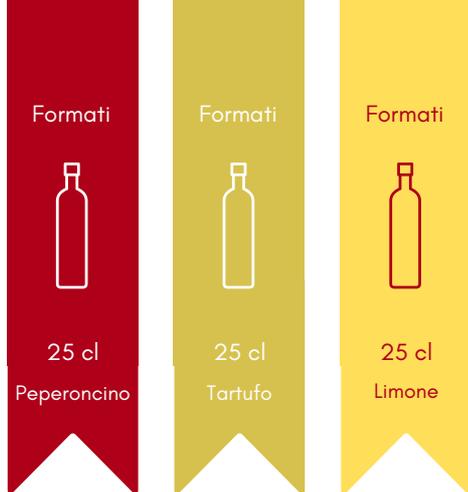
## Olio aromatizzato

Peperoncino • Tartufo • Limone

Condimento naturale a base di olio extra vergine di oliva all' aroma naturale.

Ingredienti:

- Olio EVO origine EU 96% - Aroma naturale di Peperoncino 4%
- Olio EVO origine EU 96% - Aroma naturale di Tartufo 4%
- Olio EVO origine EU 96% - Aroma naturale di Limone 4%



### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Densità	0,916 kg/l
Acidità libera	≤ 0,8 in % (m/m)
Numero di Perossidi	≤ 20 meq di O <sub>2</sub> /kg
Esame spettrofotometrico	K232 ≤ 2,5   K268 ≤ 0,22   Delta K ≤ 0,01
Contenuto di ETIL ESTERI	≤ 35 mg/kg
Contenuto di STIGMASTA	≤ 0.05 mg/kg
Allergeni	Nessun Allergene in conformità al Reg. EU 1169/2011



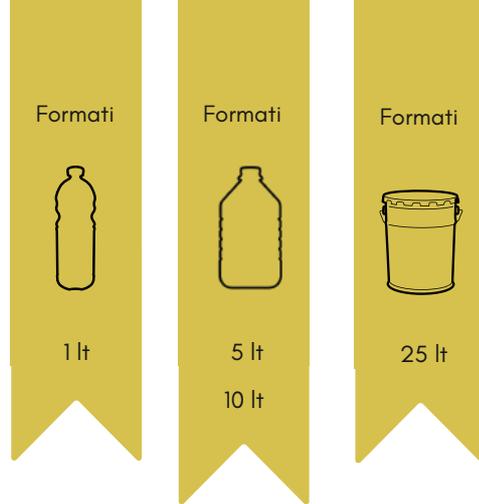
FORMATO	EAN	PACKAGING						PALLETIZZAZIONE				
		Pezzi per cfz.	Larghezza in cm	Lunghezza in cm	Altezza in cm	Peso netto kg	Peso lordo kg	Pallet	Cfz x strato	Strati	Cfz x pallet	Pz x pallet
250 ml	<b>Peperoncino</b> 8056147670370	12	14,5	19,5	23	2,75	6,1	EPAL 80x120	28	5	140	1680
250 ml	<b>Tartufo</b> 8056147670363	12	14,5	19,5	23	2,75	6,1	EPAL 80x120	28	5	140	1680
250 ml	<b>Limone</b> 8056147670356	12	14,5	19,5	23	2,75	6,1	EPAL 80x120	28	5	140	1680



## Olio di semi di Girasole Primoamore

Grazie alla sua composizione è un prodotto delicato e leggero, indicato in cucina per la preparazione di salse e maionese, ma anche per friggere e condire a crudo.

100 % Olio di semi di girasole ad alto contenuto di acido oleico.  
Olio vegetale ottenuto dai semi della Heliantus annuus L.



### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Densità	0,920 kg/l
Acidità libera	≤ 0,5 in % (m/m)
Allergeni	Nessun Allergene in conformità al Reg. EU 1169/2011



FORMATO	EAN	 <b>PACKAGING</b>						 <b>PALLETTIZZAZIONE</b>				
		Pezzi per cfz.	Larghezza in cm	Lunghezza in cm	Altezza in cm	Peso netto kg	Peso lordo kg	Pallet	Cfz x strato	Strati	Cfz x pallet	Pz x pallet
1 lt	8056147670042	12	35	26,5	26,5	9,2	11	EPAL 80x120	10	6	60	720
5 lt	8056147670097	2	15	30	32	9,20	10	EPAL 80x120	17	4	68	136
10 lt	8056147670103	2	18	39	40	18,4	20	EPAL 80x120	12	3	36	72
25 lt	8056147670264	1	30,5	30,5	44	23	25	EPAL 80x120	11	3	33	33

## Olio di semi di Girasole alto oleico Primoamore

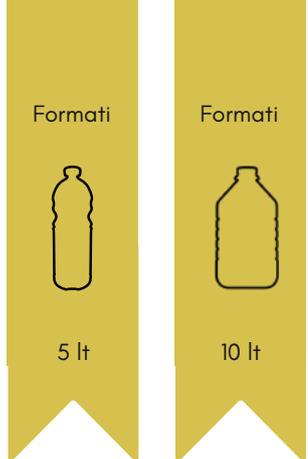
Per la sua composizione di acidi grassi insaturi ed il suo elevato punto di fumo (250°C) è un olio particolarmente indicato per le frittore e per qualsiasi tipologia di cottura ad alta temperatura.

Ottimo anche come condimento a crudo perché ricco di vitamina E.

100 % Olio di semi di girasole ad alto contenuto di acido oleico  
Olio vegetale ottenuto dai semi della Heliantus annuus L.

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Densità	0,920 kg/l
Acidità libera	≤ 0,5 in % (m/m)
Allergeni	Nessun Allergene in conformità al Reg. EU 1169/2011



FORMATO	EAN	 <b>PACKAGING</b>						 <b>PALLETIZZAZIONE</b>				
		Pezzi per cfz.	Larghezza in cm	Lunghezza in cm	Altezza in cm	Peso netto kg	Peso lordo kg	Pallet	Cfz x strato	Strati	Cfz x pallet	Pz x pallet
5 lt	8056147670073	2	15	30	32	9,20	10	EPAL 80x120	17	4	68	136
10 lt	8056147670080	2	18	39	40	18,4	20	EPAL 80x120	12	3	36	72

## Olio di semi di Mais Primoamore

Formati



1 lt

Formati



5 lt

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Densità	0,920 kg/l
Acidità libera	≤ 0,5 in % (m/m)
Allergeni	Nessun Allergene in conformità al Reg. EU 1169/2011



FORMATO	EAN	 <b>PACKAGING</b>						 <b>PALLETTIZZAZIONE</b>				
		Pezzi per cfz.	Larghezza in cm	Lunghezza in cm	Altezza in cm	Peso netto kg	Peso lordo kg	Pallet	Cfz x strato	Strati	Cfz x pallet	Pz x pallet
1 lt	8056147670059	12	35	26,5	26,5	9,2	11	EPAL 80x120	10	6	60	720
5 lt	8056147670295	2	15	30	32	9,20	10	EPAL 80x120	17	4	68	136

## Olio di semi di Soia Primoamore

Per la sua composizione è un olio vegetale delicato e particolarmente indicato per condire a crudo legumi, minestre e verdure cotte. Per il suo basso punto di fumo se ne sconsiglia l'uso in frittura.

100 % Olio di semi di soia  
Olio vegetale ottenuto dai semi della Glicine max Merr

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Densità	0,920 kg/l
Acidità libera	≤ 0,5 in % (m/m)
Allergeni	Nessun Allergene in conformità al Reg. EU 1169/2011



Formati



1 lt

Formati



5 lt  
10 lt

FORMATO	EAN	 <b>PACKAGING</b>						 <b>PALLETIZZAZIONE</b>				
		Pezzi per cfz.	Larghezza in cm	Lunghezza in cm	Altezza in cm	Peso netto kg	Peso lordo kg	Pallet	Cfz x strato	Strati	Cfz x pallet	Pz x pallet
1 lt	8056147670035	2	35	26,5	26,5	9,2	11	EPAL 80x120	10	6	60	720
5 lt	8056147670110	2	15	30	32	9,20	10	EPAL 80x120	17	4	68	136
10 lt	8056147670127	2	18	39	40	18,4	20	EPAL 80x120	12	3	36	72

## Olio di semi di Semi vari Primoamore

Miscela equilibrata di olio di girasole e olio di semi di soia. Può essere utilizzato per condire a crudo e per tutti gli usi in cucina che non necessitano di cotture ad alte temperature.

100 % Olio di semi di soia

Olio vegetale ottenuto dai semi della Glicine max Merr



1 lt

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Densità relativa a 20/20°C	Min 0,92 Kg/dm <sup>3</sup>   Max 0,92 Kg/dm <sup>3</sup>
Assorbimento 420 nm	Max 0,20
Assorbimento 453 nm	Max 0,10
Numero di iodio (Wijs)	Min 118 gr I <sub>2</sub> /100g   Max 141 gr I <sub>2</sub> /100g
Acidità (oleica)	Max 0,10%
Numero di Perossidi	Max 1,0 meqO <sub>2</sub> /Kg
Impurità (etere petrolio)	Max 0,05 %
Saponi (oleato sodico)	Max 10 mg/kg
Solventi: esano	Max 1 mg/Kg



### COMPOSIZIONE DEGLI ACIDI GRASSI

Acido laurico	Min ND	Max 0,10%
Acido miristico	Min ND	Max 0,20%
Acido palmitico	Min 6,5%	Max 13,50%
Acido palmitoleico	Min ND	Max 0,30%
Acido eptadecanoico	Min ND	Max 0,20%
Acido eptadecenoico	Min ND	Max 0,10%
Acido stearico	Min 2,00%	Max 6,00%
Acido oleico	Min 15,5%	Max 66,4%
Acido linoleico	Min 48,0%	Max 66,0%
Acido linolenico	Min 2,3%	Max 10,9%
Acido arachico	Min 0,10%	Max 0,60%
Acido eicosenoico	Min ND	Max 0,50%
Acido eicosadienoico	Min ND	Max 0,50%
Acido beenico	Min ND	Max 1,1%
Acido erucico	Min ND	Max 0,10%
Acido lignocericico	Min ND	Max 0,50%
Acido tetrasenoico	Min ND	Max ND

### COMPOSIZIONE STEROLICA

Colesterolo	Min ND	Max 00,5%
Brassicasterolo	Min ND	Max 0,20%
24-Metilencolesterolo	--	--
Campesterolo	Min 16,50%	Max 13,0%
Campestanolo	--	--
Stigmasterolo	Min 6,0%	Max 13,0%
Delta7-Campesterolo	--	--
Delta5,23-Stigmastadienolo	--	--
Clerosterolo	--	--
Beta-Sitosterolo	Min 50%	Max 70%
Sitostanolo	--	--
Delta5 Avenasterolo	Min ND	Max 6,90%
Delta7,9 (,11)-Stigmastadienolo	--	--
Delta5,24-Stigmastadienolo	--	--
Delta7-Stigmastenolo	Min 6,50%	Max 24%
Delta7-Avenasterolo	Min 3%	Max 7,50%
Contenuto steroli	Min 1.700 mg/Kg	Max 5.000 mg/Kg

FORMATO	EAN	PACKAGING						PALLETIZZAZIONE				
		Pezzi per cfz.	Larghezza in cm	Lunghezza in cm	Altezza in cm	Peso netto kg	Peso lordo kg	Pallet	Cfz x strato	Strati	Cfz x pallet	Pz x pallet
1 lt	8056147670158	12	35	26,5	26,5	9,2	11	EPAL 80x120	12	5	60	720



## Olio di Palma Bifrazionato Primoamore

Grazie alla sua composizione questo olio vegetale ha un elevato punto di fumo che lo rende perfetto per frittiture croccanti, leggere e senza “patina di grasso” dopo la cottura.

Olio di palma bifrazionato

Olio vegetale ottenuto dalla polpa del frutto della *Elaeis guineensis* e successiva raffinazione per uso alimentare

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Densità	0,920 kg/l
Acidità libera	≤ 0,5 in % (m/m)
Allergeni	Nessun Allergene in conformità al Reg. EU 1169/2011



FORMATO	EAN	 <b>PACKAGING</b>						 <b>PALLETTIZZAZIONE</b>				
		Pezzi per cfz.	Larghezza in cm	Lunghezza in cm	Altezza in cm	Peso netto kg	Peso lordo kg	Pallet	Cfz x strato	Strati	Cfz x pallet	Pz x pallet
25 lt	8056147670066	1	30,5	30,5	44	23	25	EPAL 80x120	11	3	33	33

## Olivo di semi di arachidi Primoamore

100 % Olio di semi di arachidi

Indicato per frittore gustose e soffritti leggeri e a crudo su insalate.

Formati



1 lt

Formati



5 lt

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Densità	0,920 kg/l
Acidità libera	≤ 0,5 in % (m/m)
Allergeni	Nessun Allergene in conformità al Reg. EU 1169/2011



FORMATO	EAN	 <b>PACKAGING</b>						 <b>PALLETTIZZAZIONE</b>				
		Pezzi per cfz.	Larghezza in cm	Lunghezza in cm	Altezza in cm	Peso netto kg	Peso lordo kg	Pallet	Cfz x strato	Strati	Cfz x pallet	Pz x pallet
1 lt	8056147670011	12	35	24,5	24,5	9,2	11	EPAL 80x120	10	6	60	720
5 lt	8056147670301	2	15	30	32	9,20	10	EPAL 80x120	17	4	68	136



**PRIMOAMORE**  
ACETO  
BALSAMICO  
DI MODENA IGP  
500ml e



## Aceto Balsamico di Modena Igp

Primoamore

Considerato una delle eccellenze gastronomiche italiane, con il suo inconfondibile sapore agrodolce riesce ad esaltare il gusto di qualunque portata.



### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Densità relativa 20°/20°	1.06 - 1.07
Acidità totale (ac. acetico)	6.0 - 6.15 g/100ml
Ph	2.5 - 3.5 Unità pH
Titolo alcolometrico	< 1.5 ml/100 ml
Anidride solforosa totale	<170 ppm
Rame	< 1 mg/l
Zinco	< 5 mg/l
Piombo	< 0,15 mg/kg



FORMATO	EAN	PACKAGING						PALLETIZZAZIONE				
		Pezzi per cfz.	Larghezza in cm	Lunghezza in cm	Altezza in cm	Peso netto kg	Peso lordo kg	Pallet	Cfz x strato	Strati	Cfz x pallet	Pz x pallet
500 ml	8056147670288	12	20	27	28	5,3	11	EPAL 80x120	15	6	90	1080

## Aceto di vino bianco

Primoamore

Condimento dall'aroma gentile, è l'ingrediente perfetto per piatti ricchi di leggerezza e che contribuiscono al benessere del nostro corpo.

Aceto di vino bianco Primoamore  
Acidità 6%

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Densità relativa 20°/20°	1.01 - 1.02
Acidità totale (ac. acetico)	6.0 - 6.5 g/100ml
Ph	2.5 - 3.5 Unità pH
Titolo alcolometrico	< 1.5 ml/100 ml
Anidride solforosa totale	<170 ppm
Rame	< 1 mg/l
Zinco	< 5 mg/l
Piombo	< 0,15 mg/kg



Formati



1 lt

Formati



10 ml

FORMATO	EAN	 <b>PACKAGING</b>						 <b>PALLETIZZAZIONE</b>				
		Pezzi per cfz.	Larghezza in cm	Lunghezza in cm	Altezza in cm	Peso netto kg	Peso lordo kg	Pallet	Cfz x strato	Strati	Cfz x pallet	Pz x pallet
1 lt	8056147670516	12	26	35	22	5	10	EPAL 80x120	10	6	60	720
10 ml	8056147670615	100	15,5	15,5	25,6	1	1,18	EPAL 80x120	35	5	175	17.500



## ACETI

**Aceto di mele**

Primoamore

Condimento dall'aroma gentile, ottenuto dal sidro di mele, è l'ingrediente perfetto per piatti ricchi di leggerezza e che contribuiscono al benessere del nostro corpo.

Aceto di mele Primoamore bottiglia

Acidità 5%

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE**

Densità relativa 20°/20°	1.01 - 1.02
Acidità totale (ac. acetico)	6.0 - 6.5 g/100ml
Ph	2.5 - 3.5 Unità pH
Titolo alcolometrico	< 1.5 ml/100 ml
Anidride solforosa totale	<170 ppm
Rame	< 1 mg/l
Zinco	< 5 mg/l
Piombo	< 0,15 mg/kg



FORMATO	EAN	PACKAGING						PALLETIZZAZIONE				
		Pezzi per cfz.	Larghezza in cm	Lunghezza in cm	Altezza in cm	Peso netto kg	Peso lordo kg	Pallet	Cfz x strato	Strati	Cfz x pallet	Pz x pallet
500 ml	8056147670387	12	26	35	22	5	10	EPAL 80x120	10	6	60	720



# SALSE

Formati



330 g

## Salsa pronta a base di pomodoro ciliegino

### Condimento per pasta

Passata di pomodoro ciliegino 97%, olio extra vergine di oliva, sale, carota, cipolla, sedano, basilico 0,3%, zucchero. Può contenere latte, pesce, molluschi e frutta a guscio

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Densità	0,916 kg/l
Acidità libera	≤ 0,8 in % (m/m)
Numero di Perossidi	≤ 20 meq di O <sub>2</sub> /kg
Esame spettrofotometrico	K232 ≤ 2,5   K268 ≤ 0,22   Delta K ≤ 0,01
Contenuto di ETIL ESTERI	≤ 35 mg/kg
Contenuto di STIGMASTA	≤ 0.05 mg/kg
Allergeni	Nessun Allergene in conformità al Reg. EU 1169/2011



		 <b>PACKAGING</b>		 <b>PALLETIZZAZIONE</b>		
FORMATO	EAN	Colli per suolo	Suoli	Pallet	Colli per pallet	Pezzi per pallet
330 g	8056147679007	14	8	EPAL 80x120	11.	1.344

## SALSE

Formati



520 g

### Passata di pomodoro ciliegino

#### Salsa pronta

Passata di pomodoro ciliegino 97%, olio extra vergine di oliva, sale, carota, cipolla, sedano, basilico 0,3%, zucchero. Può contenere latte, pesce, molluschi e frutta a guscio.

#### VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 gr di prodotto)

ENERGIA 137 kJ / 32 kcal

PROTEINE 1,2 g

GRASSI 0 g

SALE 0,25 g

acidi grassi saturi 0 g

CARBOIDRATI 5,5 g

di cui zuccheri 5,1 g



		 PACKAGING		 PALLETIZZAZIONE		
FORMATO	EAN	Colli per suolo	Suoli	Pallet	Colli per pallet	Pezzi per pallet
520 g	8056147679045	13	7	EPAL 80x120	91	1092

## SALSE

Formati



330 g

### Ciliegino linea premium

Salsa pronta a base di pomodoro ciliegino

INGREDIENTI: Pomodoro ciliegino (97%), olio extravergine di oliva, carota, zucchero, sale, basilico, cipolla, sedano.

#### VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 gr di prodotto)

ENERGIA 180 kJ / 43 kcal

PROTEINE 1,3 g

GRASSI 1,8 g

SALE 0,4 g

acidi grassi saturi 0,4 g

CARBOIDRATI 4,9 g

di cui zuccheri 3,3 g



		 <b>PACKAGING</b>					 <b>PALLETTIZZAZIONE</b>				
FORMATO	EAN	Pezzi per cfz.	Larghezza in cm	Lunghezza in cm	Altezza in cm	Peso netto kg	Pallet	Cfz x strato	Strati	Cfz x pallet	Pz x pallet
330 g	8056147670783	12	20	28	16,5	6	EPAL 80x120	14	7	98	1176



  
**PRIMOAMORE**  
*Dal 1942*



190 g

# PATÈ

## Crema spalmabile al pistacchio

### INGREDIENTI

Crema bianca (zucchero, olio e grassi vegetali non idrogenati (oli (girasole), grassi (palma)), latte scremato in polvere, siero di latte in polvere, lattosio, emulsionante: lecitina di girasole, aroma naturale), pistacchio 20%, aromi. - possibile presenza di frammenti di guscio.

### INFORMAZIONI

Modalità di conservazione conservare in luogo fresco e asciutto. non conservare in frigorifero. tenere lontano da fonti di calore.

TMC (alla consegna in magazzino) 10 Mesi

### VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 gr di prodotto)

ENERGIA 2507 kJ / 603 kcal      PROTEINE 6,9 g

GRASSI 43 g      SALE 0,20 g  
acidi grassi saturi 12 g

CARBOIDRATI 47 g  
di cui zuccheri 43 g



FORMATO	EAN	 <b>PACKAGING</b>		 <b>PALLETTIZZAZIONE</b>			
		Vasi per confezione	Cartoni per strano	Pallet	Strati per pallet	Cartoni per pallet	Cartoni per pallet
190 g	8056147679038	12	14	EPAL 80x120	14	196	2352



190 g

# PATÈ

## Patè di olive nere

### INGREDIENTI

Olive nere 80%, olio di girasole, sale, zucchero, aroma, prezzemolo, correttore di acidità: acido lattico. Possibile presenza di noccioli di olive. Può contenere sedano, latte, pesce, molluschi e frutta a guscio

### INFORMAZIONI

Modalità di conservazione Conservare in luogo fresco e asciutto. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 4 giorni.

### VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 gr di prodotto)

ENERGIA 1157 kJ / 281 kcal  
 GRASSI 28 g  
 acidi grassi saturi 11 g  
 CARBOIDRATI 4,3 g  
 di cui zuccheri 2,4 g  
 PROTEINE 2,2 g  
 SALE 1,2 g



		 <b>PACKAGING</b>		 <b>PALLETIZZAZIONE</b>		
FORMATO	EAN	Vasi per confezione	Cartoni per strano	Pallet	Colli per pallet	Pezzi per pallet
190 g	8056147679052	14	14	EPAL 80x120	196	2352



190 g

## PATÈ

**Patè di olive verdi e mandorle**

## INGREDIENTI

Olive verdi 70%, olio di girasole, mandorle 6%, anacardi, sale, zucchero, olio extra vergine di oliva, prezzemolo, correttori di acidità: glucone delta lattone, acido lattico. Possibile presenza di noccioli di olive. Può contenere tracce di Sedano, latte, pesce, molluschi e altra frutta a guscio

## INFORMAZIONI

Modalità di conservazione Conservare in luogo fresco e asciutto. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 4 giorni.

## VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 gr di prodotto)

ENERGIA 1811 kJ / 440 kcal  
 GRASSI 44 g  
 acidi grassi saturi 5,8 g  
 CARBOIDRATI 3,9 g  
 di cui zuccheri 2,5 g  
 PROTEINE 4,8 g  
 SALE 1,8 g



		 PACKAGING		 PALLETTIZZAZIONE		
FORMATO	EAN	Vasi per confezione	Cartoni per strano	Pallet	Colli per pallet	Pezzi per pallet
190 g	8056147679069	14	14	EPAL 80x120	196	2352



190 g

# PATÈ

## Pesto di Pistacchio

### INGREDIENTI

Pistacchio 70%, olio di semi di girasole, sale, pepe nero.  
Può contenere latte, soia, arachidi e altra frutta a guscio.

### INFORMAZIONI

Modalità di conservazione      Conservare in luogo fresco e asciutto. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 4 giorni.

### VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 gr di prodotto)

ENERGIA 2800 kJ / 679 kcal	PROTEINE 44 g
GRASSI 63 g	PROTEINE 18 g
acidi grassi saturi 6,9 g	SALE 0,17 g
CARBOIDRATI 4,4 g	
di cui zuccheri 2,6 g	



FORMATO	EAN	 <b>PACKAGING</b>		 <b>PALLETTIZZAZIONE</b>			
		Vasi per confezione	Cartoni per strano	Pallet	Strati per pallet	Cartoni per pallet	Cartoni per pallet
190 g	8056147679021	12	14	EPAL 80x120	14	196	2352



## Primoamore s.r.l

Sede legale: C.da Piana Romana, snc - 90010 Lascari (PA) Italia

Stabilimento: C.da Porracina, snc - 98070 Pettineo (ME) Italia

 **Tel: +39 0921 446623**

 **info@olioprimoamore.it**

 **www.olioprimoamore.it**

 **Partita IVA / Codice fiscale: IT 06364820826**



Seguici su:





