



Olio Desiderio s.a.s. di Rinaldi Sergio & C.

Via Cortemilia 1/A – Fraz. Ricca – 12055 Diano d'Alba (CN) – Tel. 0173/612024 – Cell. 3392117128

www.oliodesiderio.com – info@oliodesiderio.com

SCHEDA TECNICA: BARBERA D'ALBA SUPERIORE



Vitigno: 100% Barbera

Raccolta: manuale

Zona di produzione: Treiso e Neviglie

Vinificazione ed affinamento: Pigiatura soffice dell'uva.

Fermentazione con lieviti indigeni per circa 10-12 giorni a temperatura controllata in vasche di cemento e acciaio, durante la quale vengono effettuati periodicamente rimontaggi, per assicurare un ottimale estrazione del colore e dei tannini presenti nella buccia. Dopo la svinatura e fermentazione malo-lattica, il vino viene travasato in botti di rovere, dove rimane per circa 8 – 10 mesi, prima di essere imbottigliato.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso intenso con riflessi violacei. Al naso si percepiscono sentori di frutta secca e note balsamiche. Al palato si presenta molto corposo ma nello stesso tempo elegante con un finale molto lungo grazie alla notevole acidità.

Temperatura di servizio: 17 gradi

- ALLERGENI

Contiene solfiti.

- STABILIMENTO E PRODUZIONE

Prodotto per: Olio Desiderio s.a.s. di Rinaldi Sergio & C.
Via Cortemilia 1/A – Fraz. Ricca 12055 Diano d'Alba (CN)

nello stabilimento in: Via Ferrere 8B, Treiso 12050 (CN)



Olio Desiderio s.a.s. di Rinaldi Sergio & C.
Via Cortemilia 1/A – Fraz. Ricca – 12055 Diano d'Alba (CN) – Tel. 0173/612024 – Cell. 3392117128
www.oliodesiderio.com – info@oliodesiderio.com

SCHEDA TECNICA: NEBBIOLO D'ALBA



Nebbiolo d'Alba

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



VINO OTTENUTO DALLA VINIFICAZIONE DEL VITIGNO OMONIMO (IL NOME, "NEBBIOLO", DERIVA DAL FATTO CHE LA SUA UVA MATURA QUANDO CI SONO GIÀ LE PRIME NEBBIE) COLTIVATO NELLE LANGHE ALBESI E VENDEMMIATO A METÀ OTTOBRE. PUÒ ESSERE COMMERCIALIZZATO UN ANNO DOPO (IL VINO PROVENIENTE AD ES. DALLA VENDEMMIA '99 È DISPONIBILE DA GENNAIO '01) MA SI PRESTA MOLTO BENE ALL'INVECCHIAMENTO E SI GUSTA APPIENO DOPO 2-3 ANNI DI AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA.

ALLA DEGUSTAZIONE È DI COLORE ROSSO RUBINO TENDENTE DECISAMENTE ALL'ARANCIATO. IL PROFUMO È MOLTO CARATTERISTICO E MIGLIORA CON L'INVECCHIAMENTO. IL GUSTO È GIUSTAMENTE TANNICO CON AMABILE RETROGUSTO DI LAMPONE. CON L'ADEGUATO IMBOTTIGLIAMENTO DIVENTA PIÙ ARMONICO. LA GRADAZIONE È 13-14% VOL.

PER IL SUO SAPORE ASCIUTTO E GRADEVOLLE SI ABBINA A TUTTI I PIATTI DI CARNE E AI FORMAGGI. SI SERVE AD UNA TEMPERATURA SUI 18-20°.

75 cl. e

- ALLERGENI

Contiene solfiti.

- STABILIMENTO E PRODUZIONE

Prodotto per: Olio Desiderio s.a.s. di Rinaldi Sergio & C.
Via Cortemilia 1/A – Fraz. Ricca 12055 Diano d'Alba (CN)

da: CN/7389



Olio Desiderio s.a.s. di Rinaldi Sergio & C.
Via Cortemilia 1/A – Fraz. Ricca – 12055 Diano d'Alba (CN) – Tel. 0173/612024 – Cell. 3392117128
www.oliodesiderio.com – info@oliodesiderio.com

SCHEDA TECNICA: SPUMANTE EXTRA DRY



- ALLERGENI

Contiene solfiti.

- STABILIMENTO E PRODUZIONE

Distribuito da: Casal thaulero srl - Ortona - Italia

elaborato da:IT CH/2868



Olio Desiderio s.a.s. di Rinaldi Sergio & C.
Via Cortemilia 1/A – Fraz. Ricca – 12055 Diano d'Alba (CN) – Tel. 0173/612024 – Cell. 3392117128
www.oliodesiderio.com – info@oliodesiderio.com

SCHEDA TECNICA: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO



- DESCRIZIONE PRODOTTO

Olio extravergine di oliva 100% italiano.
Bottiglia in vetro da 0,25 lt o 0,50 lt o 1 lt.
Latta da 5 lt.

- INGREDIENTI

Olio extravergine di oliva

- ALLERGENI

Assenti.

- **DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

Valori nutrizionali medi per 100 gr.

Energia	3389 kj – 824 kcal
Grassi	91,6 g
di cui:	
- acidi grassi saturi	15,0 g
- acidi grassi monoinsaturi	67,4 g
- acidi grassi polinsaturi	9,2g
Carboidrati	0,0 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	0,0 g
Sale	0,0 g

- **PESO**

Bottiglia da 0,25 lt o 0,50 lt o 1 lt.

Latta da 5 lt.

- **SHELF LIFE E CONSERVAZIONE**

18 mesi dalla data di produzione.

- **STABILIMENTO E PRODUZIONE**

Prodotto da: Olio Desiderio s.a.s. di Rinaldi Sergio & C.

Nello stabilimento di: Via Cortemilia 1/A, 12055 Diano d'Alba (CN)



Olio Desiderio s.a.s. di Rinaldi Sergio & C.
Via Cortemilia 1/A – Fraz. Ricca – 12055 Diano d'Alba (CN) – Tel. 0173/612024 – Cell. 3392117128
www.oliodesiderio.com – info@oliodesiderio.com

SCHEDA TECNICA: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO MONOCULTIVAR BIANCOLILLA



- DESCRIZIONE PRODOTTO

Olio extravergine di oliva 100% italiano prodotto solamente con olive “Biancolilla” della Sicilia.
Bottiglia in vetro da 0,50 lt.

- INGREDIENTI

Olio extravergine di oliva 100% italiano.

- ALLERGENI

Assenti.

- **DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

Valori nutrizionali medi per 100 gr.

Energia	3389 kj – 824 kcal
Grassi	91,6 g
di cui:	
- acidi grassi saturi	15,0 g
- acidi grassi monoinsaturi	67,4 g
- acidi grassi polinsaturi	9,2 g
Carboidrati	0,0 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	0,0 g
Sale	0,0 g

- **PESO**

Bottiglia da 0,50 lt.

- **SHELF LIFE E CONSERVAZIONE**

18 mesi dalla data di produzione.

- **STABILIMENTO E PRODUZIONE**

Prodotto da: Olio Desiderio s.a.s. di Rinaldi Sergio & C.

Nello stabilimento di: Via Cortemilia 1/A, 12055 Diano d'Alba (CN)



Olio Desiderio s.a.s. di Rinaldi Sergio & C.
Via Cortemilia 1/A – Fraz. Ricca – 12055 Diano d'Alba (CN) – Tel. 0173/612024 – Cell. 3392117128
www.oliodesiderio.com – info@oliodesiderio.com

SCHEDA TECNICA: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO MONOCULTIVAR PERANZANA



• DESCRIZIONE PRODOTTO

Olio extravergine di oliva 100% italiano prodotto solamente con olive “Peranzana” della Puglia.
Bottiglia in vetro da 0,50 lt.

• INGREDIENTI

Olio extravergine di oliva 100% italiano.

• ALLERGENI

Assenti.

- **DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

Valori nutrizionali medi per 100 gr.

Energia	3389 kj – 824 kcal
Grassi	91,6 g
di cui:	
- acidi grassi saturi	15,8 g
- acidi grassi monoinsaturi	65,8 g
- acidi grassi polinsaturi	10 g
Carboidrati	0,0 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	0,0 g
Sale	0,0 g

- **PESO**

Bottiglia da 0,50 lt.

- **SHELF LIFE E CONSERVAZIONE**

18 mesi dalla data di produzione.

- **STABILIMENTO E PRODUZIONE**

Prodotto da: Olio Desiderio s.a.s. di Rinaldi Sergio & C.

Nello stabilimento di: Via Cortemilia 1/A, 12055 Diano d'Alba (CN)



Olio Desiderio s.a.s. di Rinaldi Sergio & C.
Via Cortemilia 1/A – Fraz. Ricca – 12055 Diano d'Alba (CN) – Tel. 0173/612024 – Cell. 3392117128
www.oliodesiderio.com – info@oliodesiderio.com

SCHEDA TECNICA: ANTIPASTO PIEMONTESE



• DESCRIZIONE PRODOTTO

Antipasto a base di verdure miste in proporzione variabile, passato di pomodoro, tonno e olio extravergine di oliva.

Barattolo in vetro da 350 gr.

• INGREDIENTI

Verdure in proporzione variabile (carote, peperoni, cipolle, **sedano**, fagiolini, zucchini) (49%), passato di pomodoro, **tonno** (6%), aceto di vino, olio di oliva extravergine, zucchero, sale.

• ALLERGENI

Sedano e tonno.

- **DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

Valori nutrizionali medi per 100 gr.

Energia	313 kj – 75 kcal
Grassi	4,2 g
di cui grassi saturi	0,6 g
Carboidrati	6,4 g
di cui zuccheri	6,0 g
Proteine	2,4 g
Sale	1,4 g

- **PESO**

Netto: 350 gr.

- **SHELF LIFE E CONSERVAZIONE**

Tenere in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore e di luce.
Dopo l'apertura conservare in frigo.

- **STABILIMENTO E PRODUZIONE**

Prodotto per: Olio Desiderio s.a.s. di Rinaldi Sergio & C.
Via Cortemilia 1/A – Fraz. Ricca 12055 Diano d'Alba (CN)

nello stabilimento di: Via Centrale 3/4, 12029 San Damiano Macra (CN)



Olio Desiderio s.a.s. di Rinaldi Sergio & C.
Via Cortemilia 1/A – Fraz. Ricca – 12055 Diano d'Alba (CN) – Tel. 0173/612024 – Cell. 3392117128
www.oliodesiderio.com – info@oliodesiderio.com

SCHEDA TECNICA: OLIVE RIVIERA DENOCCIOLATE IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



• DESCRIZIONE PRODOTTO

Olive riviera denocciolate sotto olio extravergine di oliva.
Barattolo in vetro da 300 gr.

• INGREDIENTI

Olive riviera denocciolate (63%), olio extravergine di oliva all'origine (33%), sale.

• ALLERGENI

Assenti

- **DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

Valori nutrizionali medi per 100 gr.

Energia	1714 kj – 417 kcal
Grassi	44 g
di cui grassi saturi	5,8 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Fibre alimentari	6,1 g
Proteine	2,2 g
Sale	4,7 g

- **PESO**

Peso sgocciolato: 300 gr.

- **SHELF LIFE E CONSERVAZIONE**

Conservare in ambiente fresco e asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore.
Dopo l'apertura conservare in frigorifero tra 0° e 4° e tenere il prodotto coperto con olio.

- **STABILIMENTO E PRODUZIONE**

Prodotto per: Olio Desiderio s.a.s. di Rinaldi Sergio & C.
Via Cortemilia 1/A – Fraz. Ricca 12055 Diano d'Alba (CN)

nello stabilimento di: Via Madonna della neve, Borgomaro (IM)



Olio Desiderio s.a.s. di Rinaldi Sergio & C.
Via Cortemilia 1/A – Fraz. Ricca – 12055 Diano d'Alba (CN) – Tel. 0173/612024 – Cell. 3392117128
www.oliodesiderio.com – info@oliodesiderio.com

SCHEDA TECNICA: TONNO ALL'OLIO DI OLIVA 3x70g



- DESCRIZIONE PRODOTTO

Tonno a pinne gialle (*Thunnus albacares*) all'olio di oliva in scatola in banda stagnata.
Confezione da 3x70 gr.

- INGREDIENTI

Tonno a pinne gialle (*Thunnus albacares*), olio di oliva, sale.

- ALLERGENI

Tonno

- **DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

Valori nutrizionali medi per 100 gr. (pesce + olio)

Energia	1366 kj – 330 kcal
Grassi	28 g
di cui grassi saturi	4,6 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	19 g
Sale	0,72 g

Valori nutrizionali medi per 100 gr. (prodotto sgocciolato)

Energia	909 kj – 218 kcal
Grassi	13 g
di cui grassi saturi	3,1 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	26 g
Sale	1,1 g

- **PESO**

Confezione da 70 gr: 70 gr netto, 52 gr sgocciolato

- **SHELF LIFE E CONSERVAZIONE**

5 anni dalla data di produzione. Dopo l'apertura conservare in frigorifero ben coperto e consumare entro 3 giorni.

- **STABILIMENTO E PRODUZIONE**

Prodotto per: Olio Desiderio s.a.s. di Rinaldi Sergio & C.
Via Cortemilia 1/A – Fraz. Ricca 12055 Diano d'Alba (CN)

nello stabilimento di: S.S. 110 Km 1,6 – 89843 Maierato (VV)



Olio Desiderio s.a.s. di Rinaldi Sergio & C.
Via Cortemilia 1/A – Fraz. Ricca – 12055 Diano d'Alba (CN) – Tel. 0173/612024 – Cell. 3392117128
www.oliodesiderio.com – info@oliodesiderio.com

SCHEDA TECNICA: TONNO ALL'OLIO DI OLIVA 140 gr



- DESCRIZIONE PRODOTTO

Tonno a pinne gialle (*Thunnus albacares*) all'olio di oliva in scatola in confezione termo.
La zona Fao viene indicata sul fondo della scatola insieme al lotto di produzione.
Confezione da 140 gr.

- INGREDIENTI

Tonno a pinne gialle (*Thunnus albacares*), olio di oliva, sale.

- ALLERGENI

Tonno (allergene pesce)

- DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori nutrizionali medi per 100 gr. (pesce + olio)

Energia	1366 kj – 330 kcal
Grassi	28 g
di cui grassi saturi	4,6 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	19 g
Sale	0,72 g

Valori nutrizionali medi per 100 gr. (prodotto sgocciolato)

Energia	909 kj – 218 kcal
Grassi	13 g
di cui grassi saturi	3,1 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	26 g
Sale	1,1 g

- **PESO**

Confezione da 140 gr: 140 gr netto, 104 gr sgocciolato

- **SHELF LIFE E CONSERVAZIONE**

5 anni dalla data di produzione. Dopo l'apertura conservare in frigorifero ricoperto d'olio e consumare entro 3 giorni.

- **STABILIMENTO E PRODUZIONE**

Prodotto per: Olio Desiderio s.a.s. di Rinaldi Sergio & C.
Via Cortemilia 1/A – Fraz. Ricca 12055 Diano d'Alba (CN)

nello stabilimento di: Riviera Prangi 156 – 89812 Pizzo (VV) – Calabria

Stabilimento: S.S. 110 Km 1,6 - 89843 Maierato (VV) - IT 7 UE