



NB Le immagini sono fornite al solo scopo illustrativo

Lorenzo n°3 Biologico - D.O.P. Val di Mazara

CARATTERISTICHE

Tipo di olio	Olio Extra Vergine di Oliva Biologico - Denominazione di Origine Protetta "Val di Mazara"
Cultivar	100% Biancolilla
Zona di provenienza	Sicilia centrale (D.O.P. Val di Mazara)
Altitudine uliveto	Alta collina
Periodo di raccolta	Ultima settimana di ottobre, prime due settimane di novembre
Tecnica di raccolta	Brucatura a mano
Sistema di estrazione	Estrazione a freddo a ciclo continuo entro 12 ore dalla raccolta, decantazione naturale e travasi
Filtraggio	Mediante teli naturali
Ente di certificazione	U.E. (AGROQUALITÀ - ICEA)
Aspetto	Colore giallo oro con sfumature di verde intenso
Aroma	Fruttato medio con sentori di pomodoro verde
Gusto	Fruttato, armonioso, con sentori di mandorla ed erba tagliata
Utilizzo	Ideale su tutti i piatti della cucina di mare, sulle crudité di verdure e sui formaggi freschi
Shelf life	18 mesi

DESCRIZIONE

Prodotto da olive "Biancolilla", da agricoltura biologica, coltivate a oltre 700 metri di altezza in alta collina. La "Biancolilla" a queste altitudini esprime il massimo del contenuto in sostanze aromatiche e polifenoli. Il risultato è un olio di grande armonia, dal fruttato mandorlato ed equilibrato, da abbinare a tutte le verdure o ai formaggi freschi. Per il suo profumo erbaceo abbinato ad una dolcezza inaspettata, si sposa perfettamente alla cucina a base di pesce sia crudo che cotto.

DATI TECNICI

Packaging primario	Bottiglia vetro	Imballo	Cartone	Pallet	EU (80x120)	US (100x120)
Contenuto netto	500 ml	Unità per imballo	6	Imballi per strato	24	30
Lotto	L. AA GGG Lettera	Codice ITF	28002591202999	Strati per pallet	5	5
Codice prodotto	CB183	Dimensioni cm (B*H*P)	19,2 x 23,8 x 18	Imballi per pallet	120	150
Codice EAN	8002591202995	Peso kg	6,04	Unità per pallet	720	900
Dimensioni cm (B*H*P)	8,3 x 22,2 x 5,6			Altezza pallet cm	138	138
Peso netto kg	0,458			Peso pallet kg	746,3	922,9
Peso lordo kg	0,972					