



NB Le immagini sono fornite al solo scopo illustrativo

Lorenzo n°5 da olive denocciolate

CARATTERISTICHE

Tipo di olio	Olio Extra Vergine di Oliva da olive denocciolate	"
Cultivar	100% Nocellara del Belice	
Zona di provenienza	Sicilia centroccidentale	
Altitudine uliveto	Collina	
Periodo di raccolta	Seconda e terza settimana di ottobre	
Tecnica di raccolta	Brucatura a mano	
Sistema di estrazione	Preventiva denocciolatura ed estrazione a freddo a ciclo continuo entro 12 ore dalla raccolta, decantazione naturale e travasi	
Filtraggio	Mediante teli naturali	
Ente di certificazione	CARBON FOOT PRINT	
Aspetto	Colore giallo oro	
Aroma	Delicatamente speziato e floreale	
Gusto	Fruttato leggero con note di pomodoro verde e carciofo	
Utilizzo	Rifinitura di grandi piatti. Da usare come una crema, quasi un "fumetto" vegetale. Perfetto in pasticceria	
Shelf life	18 mesi	

DESCRIZIONE

Questa monocultivar prodotta con olive verdi della varietà "Nocellara", coltivate in alta collina e accuratamente denocciolate, ci regala un olio dal profumo tenue e dal gusto soave e delicato con una particolare densità. L'estrazione dell'olio dalla sola polpa delle olive dà vita ad un prodotto privo di tannini (presenti nel nocciolo) e di amari (presenti nella piccola mandorla situata all'interno del nocciolo). Grande dolcezza e sensuale aroma fanno di quest'olio il miglior partner del miglior pasticcere! Ideale anche sui piatti a base di pesce.

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	28002591202678	Strati per pallet	5	5
Codice prodotto	CB043	Dimensioni cm (B*H*P)	19,2 x 23,8 x 18	Imballi per pallet	120	150
Codice EAN	8002591202674	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					