



NB Le immagini sono fornite al solo scopo illustrativo

MASSERIE DELL'ALTOPIANO D.O.P. Monti Iblei

CARATTERISTICHE

Tipo di olio	Olio Extra Vergine di Oliva - Denominazione di Origine Protetta Monti Iblei
Cultivar	Tonda Iblea e Moresca
Zona di provenienza	Sicilia orientale
Altitudine uliveto	Alta collina
Periodo di raccolta	Novembre, dicembre
Tecnica di raccolta	Brucatura a mano
Sistema di estrazione	Estrazione a freddo a ciclo continuo entro 24 ore dalla raccolta, decantazione naturale e travasi
Filtraggio	Mediante teli naturali
Ente di certificazione	AGROQUALITA'
Aspetto	Colore verde oro
Aroma	Profumo intenso con note erbacee di pomodoro e di carciofo
Gusto	Fruttato di oliva verde con sentori di pomodoro, di carciofo e di erbe fresche
Utilizzo	Ideale su verdure lesse e grigliate, legumi e carni arrosto
Shelf life	18 mesi

DESCRIZIONE

Le campagne dei Monti Iblei presentano uno scenario multiforme di natura e di colori dove la coltura dell'ulivo costituisce uno dei paesaggi agrari più diffusi. Qui sono coltivate le più pregiate varietà di olive della Sicilia. Dalla famosa Tonda Iblea, si ricava un olio extravergine di alta qualità dal colore verde e dal profumo fresco, con note evidenti di pomodoro ed erba bagnata appena falciata. È un fruttato medio con persistenti note erbacee e un retrogusto piccante che lascia un perfetto equilibrio in bocca. Indicato con verdure lesse e grigliate, legumi e carni arrosto.

DATI TECNICI

Packaging primario	Bottiglia vetro	Imballo	Cartone	Pallet	EU (80x120)	US (100x120)
Contenuto netto	750 ml	Unità per imballo	12	Imballi per strato	13	17
Lotto	L. AA GGG Lettera	Codice ITF	18002591904766	Strati per pallet	4	4
Codice prodotto	CB344	Dimensioni cm (B*H*P)	30,7 x 30,8 x 23,1	Imballi per pallet	52	68
Codice EAN	8002591904769	Peso kg	14,7	Unità per pallet	624	816
Dimensioni cm (B*H*P)	7,2 x 29,5 x 7,2			Altezza pallet cm	141	141
Peso netto kg	0,687			Peso pallet kg	786,4	1016,5
Peso lordo kg	1,195					