



NB Le immagini sono fornite al solo scopo illustrativo

Villa Barbera

D.O.P. Val di Mazara

CARATTERISTICHE

Tipo di olio	Olio Extra Vergine di Oliva - Denominazione di Origine Protetta Val di Mazara
Cultivar	Biancolilla Cerasuola e Nocellara del Belice
Zona di provenienza	Sicilia centrale
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	Giallo oro con sfumature di verde intenso
Aroma	Fruttato medio con sentori di pomodoro verde
Gusto	Fruttato aromatico con leggero retrogusto amaro e piccante
Utilizzo	Ideale su pesce crudo e marinato, formaggi freschi e minestre di verdure
Shelf life	18 mesi

DESCRIZIONE

Simbolo di un territorio straordinario, questo prodotto nasce nel cuore della Sicilia occidentale, tra le colline e gli uliveti che caratterizzano il paesaggio della Val di Mazara.

La Denominazione di Origine Protetta garantisce l'autenticità e il legame profondo con questo territorio, una delle prime DOP olearie riconosciute in Italia, dove la coltivazione dell'olivo è una tradizione secolare.

Frutto di una selezione rigorosa delle migliori cultivar autoctone e di una lavorazione che rispetta i tempi e i saperi della tradizione, questo olio armonioso, profumato, con note di pomodoro verde, erba fresca e mandorla, è capace di esaltare ogni piatto.

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	28002591907269	Strati per pallet	5	5
Codice prodotto	CB1213	Dimensioni cm (B*H*P)	19,2 x 23,2 x 17,6	Imballi per pallet	120	150
Codice EAN	8002591907265	Peso kg	6,04	Unità per pallet	720	900
Dimensioni cm (B*H*P)	8,3 x 22,3 x 5,5			Altezza pallet cm	138	138
Peso netto kg	0,458			Peso pallet kg	744	921,1
Peso lordo kg	0,839					