



NB Le immagini sono fornite al solo scopo illustrativo

PICCANTOLIO

CARATTERISTICHE

Tipo di olio	Condimento a base di Olio Extra Vergine di Oliva Aromatizzato
Cultivar	Varie autoctone
Altitudine uliveto	Pianura
Periodo di raccolta	Novembre, dicembre
Tecnica di raccolta	Meccanica
Sistema di estrazione	Impianto continuo, decantazione naturale e travasi
Filtraggio	Mediante teli naturali
Aromatizzazione	Olio Extra Vergine di Oliva, estratto naturale di peperoncino, peperoncino in infusione
Utilizzo	Su tutte le pietanze da "infuocare"
Shelf life	24 mesi

DESCRIZIONE

Il “Piccantolio” è ottenuto per infusione del peperoncino in olio extra vergine di oliva per un periodo di circa tre mesi. Il risultato è un olio ideale per esaltare con note piccanti qualsiasi piatto.

DATI TECNICI

Packaging primario	Bottiglia di vetro	Imballo	Cartone	Pallet	EU (80x120)	US (100x120)
Contenuto netto	500 ml	Unità per imballo	12	Imballi per strato	8	10
Lotto	L. AA GGG Lettera	Codice ITF	18002591055079	Strati per pallet	5	5
Codice prodotto	CB293	Dimensioni cm (B*H*P)	36 x 23,6 x 27	Imballi per pallet	40	50
Codice EAN	8002591055072	Peso kg	10,8	Unità per pallet	480	600
Dimensioni cm (B*H*P)	8,4 x 22 x 8,4			Altezza pallet cm	136	136
Peso netto kg	0,458			Peso pallet kg	453,5	554
Peso lordo kg	0,869					