



NB Le immagini sono fornite al solo scopo illustrativo

D.O.P. VAL DI MAZARA - Biologico

CARATTERISTICHE

Tipo di olio	Olio Extra Vergine di Oliva Biologico - Denominazione di Origine Protetta Val di Mazara
Cultivar	Biancolilla, Cerasuola, Nocellara del Belice
Zona di provenienza	Sicilia centrale
Altitudine oliveto	Alta collina
Periodo di raccolta	Novembre
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' - ICEA
Aspetto	Colore giallo oro con sfumature di verde intenso
Aroma	Odore di fruttato con note aromatiche erbacee e sentori di mandorla
Gusto	Fruttato medio, vellutato con note di mandorla sul finale
Utilizzo	Ideale su tutti i piatti della cucina di mare, formaggi freschi, insalate, verdure e ortaggi
Shelf life	18 mesi

DESCRIZIONE

Prodotto da olive coltivate nei territori della Val di Mazara secondo il metodo dell'agricoltura biologica, a oltre 700 metri di altezza in alta collina. A questa altitudine le olive esprimono il massimo del contenuto in sostanze aromatiche e polifenoli. Nasce, così, un extra vergine dal fruttato mandorlato ed equilibrato, il profumo erbaceo abbinato ad una dolcezza inaspettata lo rende perfetto per tutti i piatti della cucina di mare, sulle verdure e formaggi freschi.

DATI TECNICI

Packaging primario	Lattina	Imballo	Cartone	Pallet	EU (80x120)	US (100x120)
Contenuto netto	500 ml	Unità per imballo	12	Imballi per strato	13	17
Lotto	L. AA GGG applicato sotto collo della bt	Codice ITF	18002591906319	Strati per pallet	4	5
Codice prodotto	CB673-TIN	Dimensioni cm (B*H*P)	28,3 x 23,2 x 21,4	Imballi per pallet	52	85
Codice EAN	8002591906312	Peso kg	6,75	Unità per pallet	624	1020
Dimensioni cm (B*H*P)	6,8 x 21,8 x 6,8			Altezza pallet cm	111	134
Peso netto kg	0,458			Peso pallet kg	372,5	590,6
Peso lordo kg	0,549					