



NB Le immagini sono fornite al solo scopo illustrativo

D.O.P. VAL DI MAZARA

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 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

Dal generoso terreno della DOP Val di Mazara nasce questo extra vergine di oliva che racchiude l'anima della Sicilia occidentale, espressione di ulivi forti e radicati nella storia, accarezzati dal sole e dai venti marini. Un olio dal colore verde ambrato con riflessi giallo oro, profumo fruttato medio con note di pomodoro verde e mandorla dolce. Al gusto è armonico ed equilibrato, con piacevoli sentori di amaro e piccante, espressione autentica del territorio siciliano. Perfetto su pesce crudo e marinato, formaggi freschi e minestre di verdure.

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	18002591907408	Strati per pallet	4	5
Codice prodotto	CB1253TIN	Dimensioni cm (B*H*P)	28,3 x 23,2 x 21,4	Imballi per pallet	52	85
Codice EAN	8002591907401	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					