



NB Le immagini sono fornite al solo scopo illustrativo

DOP Valli Trapanesi

CARATTERISTICHE

Tipo di olio	Olio Extra Vergine di Oliva DOP Valli Trapanesi
Cultivar	Cerasuola, Biancolilla e Nocellara del Belice
Zona di provenienza	Sicilia occidentale
Altitudine uliveto	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
Aspetto	Colore verde con riflessi giallo oro
Aroma	Netto di oliva con toni erbacei ed aromatici
Gusto	Fruttato medio con note di piccante e di amaro evidenti
Utilizzo	Ideale su tutti i piatti della cucina di mare, formaggi freschi, insalate, verdure e ortaggi
Shelf life	18 mesi

DESCRIZIONE

Dai migliori uliveti delle "Valli Trapanesi" un olio di grande pregio, ottenuto per soffice spremitura delle tre tipiche cultivar siciliane "Cerasuola", "Biancolilla", "Nocellara del Belice". Il risultato di tanta scrupolosa selezione è un prodotto di colore verde con riflessi giallo oro, aroma netto di oliva con toni erbacei ed aromatici e un fruttato medio con note di piccante e amaro evidenti. Ideale su formaggi freschi, bruschette e insalate.

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	18002591906968	Strati per pallet	4	5
Codice prodotto	CB1133TIN	Dimensioni cm (B*H*P)	28,3 x 23,2 x 21,4	Imballi per pallet	52	85
Codice EAN	8002591906961	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					