



CARLO BARBERA - GLI ULIVETI

DOP Valli Trapanesi - Biologico

Dedicato a Carlo Barbera, quinta generazione e futuro maestro oleario. Extra vergine da olive Cerasuola biologiche DOP Valli Trapanesi, denocciolate con cura. Olio elegante, dal profumo tenue e gusto amabile, amato dai grandi chef.



Tipo di olio: Olio Extra Vergine di Oliva da olive denocciolate
Cultivar: 100% Cerasuola
Zona di provenienza: Sicilia, Agro di Alcamo (DOP Valli Trapanesi)
Altitudine uliveto: Media collina
Periodo di raccolta: Ultima settimana di ottobre, prima settimana di novembre
Tecnica di raccolta: Brucatura a mano
Sistema di estrazione: Preventiva denocciolatura ed estrazione a freddo a ciclo continuo entro 12 ore dalla raccolta, decantazione naturale e travasi
Filtraggio: Mediante teli naturali
Ente di certificazione: ICEA
Aspetto: Verde con riflessi giallo oro
Aroma: Netto di olive con delicati toni erbacei, di carciofo e spezie
Gusto: Fruttato medio deciso, con note erbacee e speziate
Utilizzo: Eccellente nella rifinitura di grandi piatti. Da usare come un "fumetto" vegetale per esaltare tutte le pietanze del gusto deciso, tipiche dell'alta cucina
Shelf life: 18 mesi
Modalità di conservazione: conservare al riparo da luce e calore, in ambiente asciutto, ad una temperatura compresa tra 13 °C e 25 °C.
Formati: 500 ml



Packaging primario	Bottiglia vetro
Contenuto lotto	500 ml
Lotto	L. AA GGG Lettera
Codice prodotto	CB503CB
Codice EAN	8002591905582
Dimensioni cm (B*H*P)	8,3 x 22,2 x 5,6
Peso netto kg	0,458
Peso lordo kg	0,972

Imballo	Unità per imballo
Codice ITF	28002591905586
Dimensioni cm (B*H*P)	19,2 x 23,8 x 18
Peso kg	6,04

Cartone	6
28002591905586	
19,2 x 23,8 x 18	
6,04	

Pallet	Imballi per strato
Strati per pallet	5
Imballi per pallet	120
Unità per pallet	720
Altezza pallet cm	138
Peso pallet kg	746,3

EU (80x120)	24
5	
120	
720	
138	
746,3	

US (100x120)	30
5	
150	
900	
138	
922,9	



NB: Le immagini sono fornite al solo scopo illustrativo