



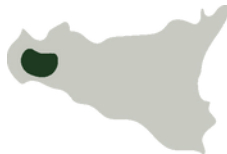
CARLO BARBERA - I GIARDINI

IGP Sicilia - Biologico

Dedicato a Carlo Barbera, quinta generazione, da olive Nocellara del Belice biologiche, coltivate tra Castelvetrano, Partanna e Campobello di Mazara. Raccolte a mano e denocciolate, danno un IGP siciliano unico e memorabile.



Tipo di olio: Olio Extra Vergine di Oliva da olive denocciolate
Cultivar: 100% Nocellara del Belice
Zona di provenienza: Sicilia, Agro di Castelvetrano, Partanna e Campobello di Mazara
Altitudine uliveto: Collina
Periodo di raccolta: Ultime due settimane di ottobre e le prime due 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 - IRVO
Aspetto: Giallo oro
Aroma: Delicatamente speziato e floreale
Gusto: Fruttato leggero con note di pomodoro verde e carciofo
Utilizzo: Ideale su tutti i piatti della cucina di mare e sulle crudità
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	CB513CB
Codice EAN	8002591905599
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
	Dimensioni cm (B*H*P)
	Peso kg

Cartone	6
	28002591905593
	19,2 x 23,8 x 18
	6,04

Pallet	Imballi per strato
	Strati per pallet
	Imballi per pallet
	Unità per pallet
	Altezza pallet cm
	Peso pallet kg

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