

DOP VAL DI MAZARA

Dal generoso terreno della DOP Val di Mazara nasce questo extra vergine di oliva, anima della Sicilia occidentale. Verde ambrato con riflessi oro, profuma di pomodoro verde e mandorla. Al gusto presenta amaro e piccante armonici.

Tipo di olio: Olio Extra Vergine di Oliva

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 12 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

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	Lattina
Contenuto lotto	500 ml
Lotto	L. AA GGG Lettera applicato sotto collo della bt
Codice prodotto	CB1253TIN
Codice EAN	8002591907401
Dimensioni cm (B*H*P)	6,8 x 21,8 x 6,8
Peso netto kg	0,458
Peso lordo kg	0,549

Imballo
Unità per imballo
Codice ITF
Dimensioni cm (B*H*P)
Peso kg

Cartone
12
18002591907408
28,3 x 23,2 x 21,4
6,75

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

EU (80x120)
13
4
52
624
111
372,5

US (100x120)
17
5
85
1020
134
590,6

