

DOP VALLI TRAPANESI

Dai migliori uliveti delle Valli Trapanesi nasce un olio di pregio. Verde con riflessi giallo oro, aroma erbaceo e fruttato medio, leggermente piccante e amaro. Ideale su formaggi, bruschette e insalate.

Tipo di olio: Olio Extra Vergine di Oliva

Cultivar: Biancolilla, Cerasuola, 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 12 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

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	Imballo	Cartone	Pallet	EU (80x120)	US (100x120)
	Contenuto lotto	500 ml	Unità per imballo	12	Imballi per strato	13	17
	Lotto	L. AA GGG Lettera 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					



NB: Le immagini sono fornite al solo scopo illustrativo