



KALAT

IGP Sicilia - Biologico

Nato dalla cultivar autoctona Calatina, esprime una tradizione agricola antica. Ulivi coltivati con metodo biologico danno un extravergine IGP Sicilia, genuino e armonioso, con sentori di pomodoro verde, carciofo e mandorla.



Tipo di olio: Olio Extra Vergine di Oliva
Cultivar: 100% Calatina
Zona di provenienza: Sicilia
Altitudine uliveto: Collina
Periodo di raccolta: Ottobre - 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: ICEA - IRVO
Aspetto: Colore verde con riflessi giallo oro
Aroma: Delicatamente speziato
Gusto: Fruttato intenso, medio piccante e amaro, con retrogusto di mandorle e carciofo
Utilizzo: Adatto per tutti gli usi in cucina e in particolare sui legumi e le 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	Bottiglia vetro	Imballo	Cartone	Pallet	EU (80x120)	US (100x120)
	Contenuto lotto	500 ml	Unità per imballo	6	Imballi per strato	21	-
	Lotto	L. AA GGG Lettera	Codice ITF	28002591907252	Strati per pallet	5	-
	Codice prodotto	CB1163	Dimensioni cm (B*H*P)	25,3 x 23,2 x 17	Imballi per pallet	105	-
	Codice EAN	8002591907258	Peso kg	5,36	Unità per pallet	630	-
	Dimensioni cm (B*H*P)	8,1 x 22,2 x 8,1			Altezza pallet cm	130,5	-
	Peso netto kg	0,458			Peso pallet kg	583,8	-
	Peso lordo kg	0,859					



NB: Le immagini sono fornite al solo scopo illustrativo