



LORENZO N°1

DOP Valli Trapanesi - Biologico

Monocultivar Cerasuola da olive biologiche DOP Valli Trapanesi.
Extravergine dal fruttato intenso, con note di frutto fresco e piacevole retrogusto mandorlato. Ideale su minestre di legumi, carni rosse e piatti di verdure amare.



Tipo di olio: Olio Extra Vergine di Oliva
Cultivar: 100% Cerasuola
Zona di provenienza: Sicilia occidentale (DOP Valli Trapanesi)
Altitudine uliveto: Media collina
Periodo di raccolta: Ultime due settimane di ottobre, prime due settimane di novembre
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
Aspetto: Colore verde con riflessi giallo oro
Aroma: Netto di oliva con toni erbacei
Gusto: Fruttato intenso con sentori di erbe aromatiche e carciofo
Utilizzo: Finitura di grandi piatti, per esaltare tutte le pietanze dal gusto deciso, carni rosse e legumi
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	24	30
	Lotto	L. AA GGG Lettera	Codice ITF	28002591202883	Strati per pallet	5	5
	Codice prodotto	CB033	Dimensioni cm (B*H*P)	19,2 x 23,8 x 18	Imballi per pallet	120	150
	Codice EAN	8002591202889	Peso kg	6,04	Unità per pallet	720	900
	Dimensioni cm (B*H*P)	8,3 x 22,2 x 5,6			Altezza pallet cm	138	138
	Peso netto kg	0,458			Peso pallet kg	746,3	922,9
	Peso lordo kg	0,972					



NB: Le immagini sono fornite al solo scopo illustrativo