



LORENZO N°3

DOP Val di Mazara - Biologico

Olio da olive Biancolilla biologiche, coltivate oltre i 700 m in alta collina. A queste altitudini esprime aromi e polifenoli al massimo. Armonico, fruttato mandorlato ed equilibrato, ideale con verdure, formaggi freschi e piatti di pesce.



Tipo di olio: Olio Extra Vergine di Oliva
Cultivar: 100% Biancolilla
Zona di provenienza: Sicilia centrale (DOP Val di Mazara)
Altitudine uliveto: Alta collina
Periodo di raccolta: Ultima settimana 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: U.E. (AGROQUALITÀ - ICEA)
Aspetto: Colore giallo oro con sfumature di verde intenso
Aroma: Fruttato medio con sentori di pomodoro verde
Gusto: Fruttato, armonioso, con sentori di mandorla ed erba tagliata
Utilizzo: Ideale su tutti i piatti della cucina di mare, sulle crudité di verdure e sui formaggi freschi
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	28002591202999	Strati per pallet	5	5
	Codice prodotto	CB183	Dimensioni cm (B*H*P)	19,2 x 23,8 x 18	Imballi per pallet	120	150
	Codice EAN	8002591202995	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