



LORENZO N°5

da olive denocciolate

Monocultivar da olive verdi Nocellara coltivate in alta collina e denocciolate. Olio dal profumo tenue, gusto soave e delicato, con particolare densità. Privo di amari e tannini, dolce e aromatico, ideale per pasticceria e piatti di pesce.



Tipo di olio: Olio Extra Vergine di Oliva
Cultivar: 100% Nocellara del Belice
Zona di provenienza: Sicilia centroccidentale
Altitudine uliveto: Collina
Periodo di raccolta: Seconda e terza settimana di ottobre
Tecnica di raccolta: Brucatura a mano
Sistema di estrazione: Preventiva denocciolatura ed estrazione a freddo a ciclo continuo entro 12 ore dalla raccolta, decantazione naturale e travasi
Filtraggio: Mediante teli naturali
Ente di certificazione: CARBON FOOT PRINT
Aspetto: Colore giallo oro
Aroma: Delicatamente speziato e floreale
Gusto: Fruttato leggero con note di pomodoro verde e carciofo
Utilizzo: Rifinitura di grandi piatti. Da usare come una crema, quasi un "fumetto" vegetale. Perfetto in pasticceria
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

zona di
provenienza



Packaging primario	Bottiglia vetro
Contenuto lotto	500 ml
Lotto	L. AA GGG Lettera
Codice prodotto	CB043
Codice EAN	8002591202674
Dimensioni cm (B*H*P)	8,3 x 22,2 x 5,6
Peso netto kg	0,458
Peso lordo kg	0,972

Bottiglia vetro	Imballo
Unità per imballo	6
Codice ITF	28002591202678
Dimensioni cm (B*H*P)	19,2 x 23,8 x 18
Peso kg	6,04

Cartone	Pallet
Imballi per strato	24
Strati per pallet	5
Imballi per pallet	120
Unità per pallet	720
Altezza pallet cm	138
Peso pallet kg	746,3

EU (80x120)	US (100x120)
30	5
150	900
138	138
922,9	

EU (80x120)	US (100x120)
24	30
5	5
120	150
720	900
138	138
746,3	922,9

EU (80x120)	US (100x120)
24	30
5	5
120	150
720	900
138	138
746,3	922,9

EU (80x120)	US (100x120)
24	30
5	5
120	150
720	900
138	138
746,3	922,9



NB: Le immagini sono fornite al solo scopo illustrativo