



MADRE MONTAGNA

DOP Monte Etna

Nel paesaggio terrazzato della DOP Monte Etna, tra muretti in pietra lavica e suoli vulcanici, nasce un olio giallo oro con riflessi verdi, fruttato con lieve amaro e piccante. Ideale su pesce, verdure, legumi e a crudo.

- Tipo di olio: Olio Extra Vergine di Oliva
- Cultivar: Nocellara Etnea, Tonda Iblea, Moresca
- Zona di provenienza: Sicilia orientale
- Altitudine uliveto: Alta 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
- Ente di certificazione: AGROQUALITA'
- Aspetto: Colore giallo oro con riflessi verdi
- Aroma: Fruttato leggero con onte erbacee leggermente speziate
- Gusto: Fruttato delicato, leggermente aromatico, con sentori di frutta secca
- Utilizzo: Ideale su arrosti di pesce, verdure e minestre di legumi. A crudo su bruschette ed ortaggi 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: 750 ml



Packaging primario	Bottiglia vetro
Contenuto lotto	750 ml
Lotto	L. AA GGG Lettera
Codice prodotto	CB334
Codice EAN	8002591904752
Dimensioni cm (B*H*P)	7,2 x 29,5 x 7,2
Peso netto kg	0,687
Peso lordo kg	1,195

Imballo	Unità per imballo
	Codice ITF
	Dimensioni cm (B*H*P)
	Peso kg

Cartone	6
	28002591904756
	22,9 x 30,9 x 15,4
	7,38

Pallet	Imballi per strato
	Strati per pallet
	Imballi per pallet
	Unità per pallet
	Altezza pallet cm
	Peso pallet kg

EU (80x120)
24
4
96
576
141,6
730

US (100x120)
32
5
160
960
172,5
1197,7



NB: Le immagini sono fornite al solo scopo illustrativo