

MASSERIE DELL'ALTOPIANO

DOP Monti Iblei

Nei Monti Iblei l'ulivo disegna un paesaggio ricco di colori. Dalla Tonda Iblea nasce un olio extravergine di qualità, verde e dal profumo fresco, con note di pomodoro ed erba bagnata. Fruttato medio equilibrato, erbaceo e piccante.

Tipo di olio: Olio Extra Vergine di Oliva
Cultivar: Tonda Iblea e 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 verde oro
Aroma: Profumo intenso con note erbacee di pomodoro e di carciofo
Gusto: Fruttato di oliva verde con sentori di pomodoro, di carciofo e di erbe fresche
Utilizzo: Ideale su verdure lesse e grigliate, legumi e carni arrosto
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	CB344
Codice EAN	8002591904769
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
	28002591904763
	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