



NATURA VIVA

DOP Monte Etna - Biologico

Olio DOP Monte Etna biologico da olive coltivate sulle pendici del vulcano. Il suolo lavico dona caratteristiche uniche e irripetibili. Da Nocellara Etnea, giallo dorato con riflessi verdi, profumo armonico, gusto morbido ed equilibrato.



Tipo di olio: Olio Extra Vergine di Oliva
Cultivar: 100% Nocellara Etnea
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: ICEA - AGROQUALITA'
Aspetto: Colore giallo oro con riflessi verdi
Aroma: Fruttato leggero, con note 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: 500 ml



Packaging primario	Bottiglia vetro
Contenuto lotto	500 ml
Lotto	L. AA GGG Lettera
Codice prodotto	CB683MB
Codice EAN	8002591906473
Dimensioni cm (B*H*P)	8,3 x 22,3 x 5,5
Peso netto kg	0,458
Peso lordo kg	0,839

Imballo	Unità per imballo
Codice ITF	28002591906477
Dimensioni cm (B*H*P)	19,2 x 23,2 x 17,6
Peso kg	6,04

Cartone	6
28002591906477	
19,2 x 23,2 x 17,6	
6,04	

Pallet	Imballi per strato
Imballi per pallet	24
Imballi per pallet	5
Unità per pallet	120
Altezza pallet cm	720
Peso pallet kg	138

EU (80x120)	24
5	
120	
720	
138	
744	

US (100x120)	30
5	
150	
900	
138	
921,1	



NB: Le immagini sono fornite al solo scopo illustrativo