

PICCANTOLIO

Aromatizzato al peperoncino

Il “Piccantolio” è ottenuto per infusione del peperoncino in olio extra vergine di oliva per un periodo di circa tre mesi. Il risultato è un olio ideale per esaltare con note piccanti qualsiasi piatto.



Tipo di olio: Condimento a base di Olio Extra Vergine di Oliva Aromatizzato

Cultivar: Varie autoctone

Altitudine uliveto: Pianura

Periodo di raccolta: Novembre, dicembre

Tecnica di raccolta: Meccanica

Sistema di estrazione: Impianto continuo, decantazione naturale e travasi

Filtraggio: Mediante teli naturali

Aromatizzazione: Olio Extra Vergine di Oliva, estratto naturale di peperoncino, peperoncino in infusione

Utilizzo: Su tutte le pietanze da "infuocare"

Shelf life: 24 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	12	Imballi per strato	8	10
	Lotto	L. AA GGG Lettera	Codice ITF	1800259055079	Strati per pallet	5	5
	Codice prodotto	CB293	Dimensioni cm (B*H*P)	36 x 23,6 x 27	Imballi per pallet	40	50
	Codice EAN	8002591055072	Peso kg	10,8	Unità per pallet	480	600
	Dimensioni cm (B*H*P)	8,4 x 22 x 8,4			Altezza pallet cm	136	136
	Peso netto kg	0,458			Peso pallet kg	453,5	554
	Peso lordo kg	0,869					



NB: Le immagini sono fornite al solo scopo illustrativo