



TESORO DELLA VALLE

DOP Valdemone

Olio limpido e leggermente velato, fruttato delicato con sentori erbacei tipici degli oliveti messinesi. Al gusto richiama olive fresche, con retrogusto di mandorla, frutta, pomodoro e cardo. DOP siciliana ideale su pesce e cucina marinara.

Tipo di olio: Olio Extra Vergine di Oliva
Cultivar: Santagatese, Ogliarola messinese
Zona di provenienza: Sicilia centrorientale
Altitudine uliveto: 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: IRVO
Aspetto: Olio di media densità dal colore giallo oro
Aroma: Delicato con sentori erbacei
Gusto: Rotondo e dolce con note di frutta secca
Utilizzo: Sul pesce e, in generale, in tutti i piatti della cucina marinara
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	CB644
Codice EAN	8002591905841
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
	28002591905845
	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