



VILLA BARBERA - NOCELLARA DEL BELICE

DOP Valle del Belice

Questo extravergine esprime il carattere della cultivar simbolo siciliana. Prodotto tra Palermo, Trapani e Agrigento, è verde con riflessi oro, profuma di oliva ed erba fresca, con fruttato piccante e note di mandorla, carciofo e pomodoro verde.

Tipo di olio: Olio Extra Vergine di Oliva
Cultivar: 100% Nocellara del Belice
Zona di provenienza: Sicilia occidentale
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 con riflessi giallo oro
Aroma: Intenso con note erbacee di pomodoro verde
Gusto: Fruttato medio con sentori di carciofo ed erba tagliata
Utilizzo: Ideale su pesce crudo e marinato, formaggi freschi e minestra di verdure
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	Imballo	Cartone	Pallet	EU (80x120)	US (100x120)
	Contenuto lotto	500 ml	Unità per imballo	6	Imballi per strato	24	30
	Lotto	L. AA GGG Lettera	Codice ITF	28002591906927	Strati per pallet	5	5
	Codice prodotto	CB1103	Dimensioni cm (B*H*P)	19,2 x 23,2 x 17,6	Imballi per pallet	120	150
	Codice EAN	8002591906923	Peso kg	6,04	Unità per pallet	720	900
	Dimensioni cm (B*H*P)	8,3 x 22,3 x 5,5			Altezza pallet cm	138	138
	Peso netto kg	0,458			Peso pallet kg	744	921,1
	Peso lordo kg	0,839					



NB: Le immagini sono fornite al solo scopo illustrativo