



VILLA BARBERA

DOP Val di Mazara

Simbolo della Sicilia occidentale, nasce tra colline e uliveti della Val di Mazara. Da cultivar autoctone selezionate, è un olio armonioso e profumato, con note di pomodoro verde, erba fresca e mandorla, ideale per esaltare ogni piatto.

Tipo di olio: Olio Extra Vergine di Oliva
Cultivar: Biancolilla, Cerasuola e Nocellara del Belice
Zona di provenienza: Sicilia centrale
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: Giallo oro con sfumature di verde intenso
Aroma: Fruttato medio con sentori di pomodoro verde
Gusto: Fruttato aromatico con leggero retrogusto amaro e piccante
Utilizzo: Ideale su pesce crudo e marinato, formaggi freschi e minestre 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
Contenuto lotto	500 ml
Lotto	L. AA GGG Lettera
Codice prodotto	CB1213
Codice EAN	8002591907265
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
	Dimensioni cm (B*H*P)
	Peso kg

Cartone	6
	28002591907269
	19,2 x 23,2 x 17,6
	6,04

Pallet	Imballi per strato
	Strati per pallet
	Imballi per pallet
	Unità per pallet
	Altezza pallet cm
	Peso pallet kg

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