



VILLA BARBERA - BIANCOLILLA

IGP Sicilia - Biologico

Celebra la tradizione agricola siciliana in chiave biologica. Da uliveti incontaminati nasce un extravergine estratto a freddo, dal gusto gentile ed elegante. Un'eccellenza autentica, simbolo di purezza, fedeltà alla terra e amore per la Sicilia.



Tipo di olio: Olio Extra Vergine di Oliva
Cultivar: 100% Biancolilla
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 - IRVO
Aspetto: Colore verde con riflessi giallo oro
Aroma: Delicatamente speziato
Gusto: Fruttato armonico, di grande equilibrio, con leggere note piccanti sul finale
Utilizzo: Ideale su tutti i piatti della cucina di mare e sulle crudité 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	CB1203
Codice EAN	8002591907272
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
	6
	Codice ITF
	28002591907276
	Dimensioni cm (B*H*P)
	19,2 x 23,2 x 17,6
	Peso kg
	6,04

Cartone	Imballi per strato
	24
	Strati per pallet
	5
	Imballi per pallet
	120
	Unità per pallet
	720
	Altezza pallet cm
	138
	Peso pallet kg
	744

Pallet	EU (80x120)
	24
	Strati per pallet
	5
	Imballi per pallet
	120
	Unità per pallet
	720
	Altezza pallet cm
	138
	Peso pallet kg
	744

EU (80x120)	US (100x120)
24	30
5	5
120	150
720	900
138	138
744	921,1

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



NB: Le immagini sono fornite al solo scopo illustrativo