



VILLA BARBERA - NOCELLARA DEL BELICE

IGP Sicilia - Biologico

Questo extravergine biologico nasce tra Castelvetro, Partanna e Campobello di Mazara. Da ulivi Nocellara del Belice, esprime tradizione e amore per l'agricoltura siciliana. Olio pregiato, autentico e indimenticabile.



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: ICEA - IRVO
Aspetto: Colore verde con riflessi giallo oro
Aroma: Delicatamente speziato
Gusto: Fruttato medio a sfondo dolce con leggero retrogusto mandorlato
Utilizzo: Ideale su insalate, crudité, minestre di legumi e piatti della cucina vegetariana
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	CB1113
Codice EAN	8002591906930
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
	28002591906934
	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)	US (100x120)
	24	30
	5	5
	120	150
	720	900
	138	138
	744	921,1



NB: Le immagini sono fornite al solo scopo illustrativo