



CASTELLO DI RESULTANO • D.O.P. “Val di Mazara”



Tipo di Olio: Olio Extra Vergine di Oliva, D.O.P. “Val di Mazara”

Cultivar: 80% Biancolilla, 10% Cerasuola, 10% 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: frangitura entro 24 ore dalla raccolta, estrazione con impianto a ciclo continuo, decantazione naturale e travasi

Filtraggio: mediante teli naturali

Ente di certificazione: U.E. (AGROQUALITÀ)

Aspetto: olio dal colore verde ambrato con riflessi giallo oro

Aroma: profumo delicato con note aromatiche erbacee e sentori di pomodoro verde

Gusto: fruttato medio con sentore di pomodoro verde e mandorla dolce

Utilizzo: pesce crudo e marinato, formaggi freschi e minestre di verdure

Shelf life: 18 mesi

N.B. Le immagini sono fornite al solo scopo illustrativo.

Più di 5000 olivicoltori, 12 frantoi e la grande attenzione alla qualità portano sulle vostre tavole questo prodotto unico. Dalle montagne del palermitano alle colline dell’agrigeno i soci del nostro consorzio assicurano il meglio del meglio.

PACKAGING

Cod. art.	Formato	Codice EAN	Codice ITF	Confezione	Euro strato/pallet	US strato/pallet	H
CB063NEW	Bottiglia da 500 ml (*)	8002591905056	28002591905058	6 pezzi (peso cartone = kg 5,40)	29 cs/116 cs	45 cs/180 cs	135 cm
CB064NEW	Bottiglia da 750 ml	8002591326431	18002591326438	12 pezzi (peso cartone = kg 14,86)	13 cs/52 cs	18 cs/72 cs	135 cm

*Non è previsto collarino per questo formato.