



IGP SICILIA da agricoltura Biologica

- Tipo di Olio: Olio Extra Vergine di Oliva, biologico, SICILIA - Indicazione Geografica Protetta
- Cultivar: Biancolilla, Nocellara, Cerasuola
- Zona di provenienza: Sicilia
- Altitudine uliveto: collina
- Periodo di raccolta: Ottobre-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: IRVO e ICEA
- Aspetto: olio di media densità dal colore verde con riflessi giallo oro
- Aroma: delicatamente speziato
- Gusto: sapore fruttato tenue a sfondo dolce con leggero retrogusto mandorlato
- Utilizzo: insalate, crudités, minestre di legumi e tutti i piatti della cucina vegetariana
- Shelf life: 18 mesi

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

Ciò che ha contribuito, negli anni, all'ottima reputazione dell'olio extravergine di oliva siciliano, oltre alle condizioni pedoclimatiche del territorio e ad un microclima eccezionale, sono la sapienza e la capacità di utilizzare tecniche agronomiche spesso tramandate di padre in figlio, ma migliorate nel tempo con ricerca e innovazione. Terreni di grande qualità, assolutamente incontaminati, accolgono meravigliosi uliveti, i cui frutti regalano un olio di assoluta purezza. Quest'olio è il prodotto della fedeltà alla tradizione e dell'amore verso l'agricoltura siciliana biologica, garanzia di genuinità ed eccellenza.

PACKAGING

Cod. art.	Formato	Codice EAN	Codice ITF	Confezione	Euro strato/pallet	US strato/pallet	H
CB073-IGPTIN	Lattina da 500 ml ^(*)	8002591906022	18002591906029	12 pezzi (peso cartone = kg 6,85)	13 cs/65 cs	17 cs/85 cs	135 cm
CB074-IGP	Bottiglia da 750 ml	8002591905377	18002591905374	12 pezzi (peso cartone = kg 14,86)	13 cs/52 cs	18 cs/72 cs	135 cm

*Non è previsto collarino per questo formato.