



## ALIVE




---

Tipo di Olio:	Olio Extra Vergine di Oliva
Cultivar:	Varie autoctone
Zona di provenienza:	Paesi dell'area del Mediterraneo
Altitudine uliveto:	media collina - pianura
Periodo di raccolta:	Novembre - Gennaio
Tecnica di raccolta:	brucatura a mano
Sistema di estrazione:	frangitura entro 24 ore dalla raccolta, estrazione continua e separazione per centrifuga, decantazione naturale e travasi
Filtraggio:	mediante teli naturali
Aspetto:	olio di buona densità dal colore giallo oro limpido
Aroma:	odore tenue ma persistente di fresco
Gusto:	fruttato medio a sfondo mandorlato
Utilizzo:	preparazione di sugh, frittore, in cottura in generale e a crudo
Shelf life:	18 mesi

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

Nell'antico dialetto siciliano "Alive" significa olive. Per ottenere questo prodotto utilizziamo delle particolari selezioni di olii dell'area del Mediterraneo e il risultato è un blend a bassa acidità, dall'alto valore nutrizionale e dal gusto fragrante... un olio extra vergine di oliva vivo!

Il perfetto bilanciamento tra dolcezza, freschezza con sentore erbaceo e fruttato persistente sul finale, rende questo prodotto un esaltatore di sapidità che arricchisce il gusto di ogni ricetta.

Un prodotto di grande limpidezza e di aroma penetrante, dal gusto delicato e fragrante.

### PACKAGING

Cod. articolo	Formato	Codice EAN	Codice ITF	Confezione	Euro strato/pallet	US strato/pallet	H
CB263-TIN	Lattina da 500 ml	8002591906237	18002591906234	12 pezzi (peso cartone = kg 6,85)	13 cs/65 cs	17 cs/85 cs	135 cm