PICCANTOLIO

Tipo di Olio:	condimento a base di Olio Extra Vergine di Oliva Aromatizzato
Cultivar:	varie autoctone
Altitudine uliveto:	pianura
Periodo di raccolta:	Novembre-Dicembre
Tecnica di raccolta:	meccanica
Sistema di estrazione:	impianto continuo, decantazione naturale e travasi
Filtraggio:	mediante teli naturali
Aromatizzazione:	Olio Extra Vergine di Oliva, estratto naturale di peperoncino, peperoncino in infusione
Assortimento:	peperoncino
Utilizzo:	su tutte le pietanze da “infuocare”
Shelf life:	24 mesi

Il “Piccantolio” è ottenuto per infusione del peperoncino in olio extra vergine di oliva per un periodo di circa tre mesi. Il risultato è un olio ideale per esaltare con note piccanti qualsiasi piatto.

PACKAGING							
Cod. articolo	**Formato**	**Codice EAN**	**Codice EAN**	**Confezione**	**Euro strato/pallet**	**US strato/pallet**	**H**
CB293	Ampolla da 500 ml	8002591055072	18002591055079	12 pezzi (peso cartone = kg 11,85)	8 cs/40 cs	10 cs/60 cs	130/155