



FILTRATO



Tipo di Olio: Olio Extra Vergine di Oliva

Cultivar: Ogliarola, Cerasuola, Biancolilla, Coratina

Zona di provenienza: Sicilia e Puglia

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 con retrogusto armonico

Utilizzo: preparazione di sughi, frittiture, in cottura in generale. Grandissima resa a crudo per le rifiniture

Shelf life: 18 mesi

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

Questo prezioso olio 100% italiano, ottenuto dalla spremitura a freddo delle olive, viene filtrato ottenendo un prodotto di grande limpidezza con aroma penetrante e gusto morbido e dolce.

L'armonia tra l'aroma persistente di olive verdi e il leggerissimo retrogusto piccante ed amaro fanno del "Filtrato" il grande compagno delle più esigenti cucine.

PACKAGING							
Cod. art.	Formato	Codice EAN	Codice ITF	Confezione	Euro strato/pallet	US strato/pallet	H
CB111	Bottiglia da 100 ml	8002591905568	18002591905565	12 pezzi (peso cartone = kg 3,10)	30 cs/120 cs	45 cs/180 cs	80 cm
CB112	Bottiglia da 250 ml	8002591904530	18002591904537	12 pezzi (peso cartone = kg 5,80)	18 cs/108 cs	22 cs/132 cs	135 cm
CB115	Bottiglia da 1 L	8002591201042	18002591201049	12 pezzi (peso cartone = kg 16,80)	8 cs/40 cs	10 cs/50 cs	160 cm
CB116	Lattina da 3 L	8002591904257	38002591904258	4 pezzi (peso cartone = kg 12,29)	14 cs/56 cs	18 cs/90 cs	125/155