



NON FILTRATO



- Tipo di Olio: Olio Extra Vergine di Oliva
 Cultivar: Ogliarola, Coratina, Biancolilla, Cerasuola
 Zona di provenienza: Sicilia e Puglia
 Altitudine uliveto: collina
 Periodo di raccolta: Novembre - Dicembre
 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: non eseguito
 Aspetto: olio di buona densità dal colore giallo oro
 Aroma: odore tenue ma persistente di fresco
 Gusto: fruttato medio a sfondo mandorlato con retrogusto amarognolo
 Utilizzo: tutte le insalate e le minestre vegetali, è un ottimo "universale"
 Shelf life: 18 mesi

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

La selezione di olii siciliani e pugliesi crea un prodotto dal gusto fruttato intenso con retrogusto di mandorla dolce. L'olio mosto, non filtrato, così come appena uscito dalla macina, viene imbottigliato dopo naturale decantazione.

PACKAGING

Cod. articolo	Formato	Codice EAN	Codice ITF	Confezione	Euro strato/pallet	US strato/pallet	H
CB105	Bottiglia da 1 L	8002591101045	18002591101042	12 pezzi (peso cartone = kg 16,80)	8 cs /40 cs	10 cs/50 cs	160 cm
CB106	Lattina da 3 L	8002591904738	38002591904739	4 pezzi (peso cartone = kg 12,29)	14 cs/56 cs	18 cs/90 cs	125/155