



CENTONZE





AGRICOLTURA BIOLOGICA DAL 1953
ORGANIC FARMING SINCE 1953



SCHEDA TECNICA

BOTTIGLIA CAPRI DA 0,20 L - BIOLOGICO



Nome commerciale:	Centonze - Case di Latomie - Biologico
Natura merceologica:	Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive ed unicamente mediante processi meccanici
Tipo di olio:	Olio Extra Vergine di Oliva Biologico
Cultivar:	Nocellara del Belice
Zona di produzione:	Sicilia - Castelvetro/Selinunte
Altitudine uliveto:	Media collina - 111 mt s.l.m.
Forma di allevamento:	Vaso Piatto
Tipo di impianto:	Sesto 7,5 x 7,5
Periodo di raccolta:	Ottobre
Tecnica di raccolta:	Brucatura a mano
Sistema di estrazione:	Ciclo continuo a freddo (2 fasi)
Filtrazione:	Filtrato
Certificazioni:	C.C.P.B. s.r.l.    
Aspetto:	Olio ad elevatissima densità e velatura. Colore verde intenso con riflessi giallo oro
Aroma:	Speziato ed erbaceo, netto e persistente
Gusto:	Sapore fruttato medio, rotondo e pieno. Grande equilibrio con retrogusto di pomodoro e mandorla dolce
Utilizzo:	Ideale sul pesce sia crudo che cotto ma anche sulle minestre di legumi, le carni rosse e tutti i piatti a base di verdure
Ingredienti:	Olio Extra Vergine di Oliva
Allergeni:	Non contiene allergeni
Scadenza:	18 mesi dal confezionamento

PALLETTIZZAZIONE

Codice EAN 8 034105 890336

Misure cartone = H 14 x L 25 x P 20

Peso cartone = Kg 5,700

1 Cartone = 12 bottiglie

1 Strato = 15 cartoni

1 Pedana = 11 strati

Numero di cartoni x pedana = 165

Totale bottiglie x singolo strato = 180

Totale bottiglie x pedana = 1.980

Altezza totale pedana = mt. 1,75

Peso complessivo pedana = Kg. 965

www.oliocentonze.com

Questo Mono Cultivar di "Nocellara del Belice" è ottenuto da olive biologiche coltivate unicamente all'interno dell'azienda Case di Latomie. Si distingue per il suo fruttato medio, rotondo e pieno e per la sua particolare densità e velatura. La sua fragranza ci ricorda il frutto fresco, con un piacevole retrogusto di pomodoro e mandorla dolce. Per il suo profumo erbaceo e la sua dolcezza inaspettata, si presta alla cucina a base di pesce sia crudo che cotto ma anche sulle minestre di legumi, le carni rosse e tutti i piatti a base di verdure.