



CENTONZE






AGRICOLTURA BIOLOGICA DAL 1953
ORGANIC FARMING SINCE 1953



SCHEDA TECNICA

LATTA LITOGRAFATA DA 3 L - I.G.P. Sicilia



Nome commerciale:	Centonze - Case di Latomie - I.G.P. Sicilia
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 I.G.P. Sicilia
Cultivar:	Nocellara del Belice - Cerasuola - Biancolilla
Zona di produzione:	Sicilia
Altitudine uliveto:	Da 50 a 800 mt s.l.m.
Forma di allevamento:	Vaso Piatto
Tipo di impianto:	Sesto 6 x 6
Periodo di raccolta:	Ottobre - Novembre
Tecnica di raccolta:	Brucatura a mano
Sistema di estrazione:	Ciclo continuo a freddo (2 fasi)
Filtrazione:	Filtrato
Certificazioni:	Irvos - Sicilia   
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, mandorla e carciofo
Utilizzo:	Ideale su tutto il pesce ma anche sulle minestre di legumi, le carni rosse, i formaggi e tutti i piatti a base di verdure
Ingrediente:	Olio Extra Vergine di Oliva
Allergeni:	Non contiene allergeni
Scadenza:	18 mesi dal confezionamento

PALLETTIZZAZIONE

Codice EAN 8 034105 890794

Misure cartone = H 28 x L 31 x P 20

Peso cartone = Kg 12,500

1 Cartone = 4 latte

1 Strato = 14 cartoni

1 Pedana = 6 strati

Numero di cartoni x pedana = 84

Totale latte x singolo strato = 56

Totale bottiglie x pedana = 336

Altezza totale pedana = mt. 1,85

Peso complessivo pedana = Kg. 1.075

www.oliocentonze.com

Questo olivaggio I.G.P. è ottenuto selezionando alcune tra le varietà di olive più diffuse nel territorio della regione Sicilia (Nocellara del Belice - Cerasuola - Biancolilla). Queste hanno caratteristiche molto diverse per densità, colore, profumo e gusto, ma sapientemente miscelate nelle giuste percentuali riescono ad esprimere in quest'olio una eccellente armonia. Il risultato è un olio dal fruttato medio molto gradevole, pieno di sentori di frutta, spezie, ed un netto retrogusto di pomodoro, mandorla e carciofo. Si presta alla cucina a base di pesce ma anche sulle minestre di legumi, le carni rosse, i formaggi e tutti i piatti a base di verdure.