



CENTONZE




AGRICOLTURA BIOLOGICA DAL 1953
ORGANIC FARMING SINCE 1953



SCHEDA TECNICA

LATTA LITOGRAFATA DA 5 L - RISERVA



Nome commerciale:	Centonze - Case di Latomie - Riserva
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 100% Italiano
Cultivar:	Nocellara del Belice - Cerasuola - Biancolilla
Zona di produzione:	Sicilia - Castelvetro/Selinunte
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:	C.C.I.A.A. di Trapani 
Aspetto:	Olio ad elevatissima densità e velatura. Colore verde intenso con riflessi giallo oro
Aroma:	Speziato e fruttato molto delicato
Gusto:	Sapore fruttato leggero, complesso e gradevole. Grande armonia con sentori di frutta fresca e retrogusto speziato
Utilizzo:	Si adatta a tutti gli ingredienti della dieta mediterranea ma può rifinire anche grandi piatti. Eccellente sia a crudo che in cottura
Ingredienti:	Olio Extra Vergine di Oliva
Allergeni:	Non contiene allergeni
Scadenza:	18 mesi dal confezionamento

PALLETTIZZAZIONE

Codice EAN 8 034105 890206

Misure cartone = H 33 x L 30 x P 25

Peso cartone = Kg 20,000

1 Cartone = 4 latte

1 Strato = 11 cartoni

1 Pedana = 5 strati

Numero di cartoni x pedana = 55

Totale latte x singolo strato = 44

Totale latte x pedana = 220

Altezza totale pedana = mt. 1,85

Peso complessivo pedana = Kg. 1.125

www.oliocentonze.com

Questo olio Blend 100% Italiano è ottenuto da 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 e delicata armonia. Il risultato è un olio dal fruttato leggero. Pieno di sentori di frutta fresca e con retrogusto speziato. Si presta a tutti gli ingredienti della dieta mediterranea. Eccelle sia a crudo che in cottura