



CENTONZE



AGRICOLTURA BIOLOGICA DAL 1953
ORGANIC FARMING SINCE 1953



SCHEDA TECNICA

BOTTIGLIA BIOLIO DA 0,50 L - D.O.P. Valle del Belice



Nome commerciale:	Centonze - Case di Latomie - D.O.P.
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 D.O.P.
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:	Agroqualità   
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-intenso, rotondo e pieno. Amaro e piccante equilibrati con retrogusto di pomodoro verde e carciofo
Utilizzo:	Si presta alla cucina a base di pesce ma anche sulle minestre, le carni bianche, i formaggi e tutti i piatti cucinati al naturale
Ingrediente:	Olio Extra Vergine di Oliva
Allergeni:	Non contiene allergeni
Scadenza:	18 mesi dal confezionamento

PALLETTIZZAZIONE

Codice EAN 8 034105 890534

Misure cartone = H 22 x L 34 x P 26

Peso cartone = Kg 10,250

1 Cartone = 12 bottiglie

1 Strato = 10 cartoni

1 Pedana = 8 strati

Numero di cartoni x pedana = 80

Totale bottiglie x singolo strato = 120

Totale bottiglie x pedana = 960

Altezza totale pedana = mt. 1,90

Peso complessivo pedana = Kg. 845

www.oliocentonze.com

Questo Mono Cultivar di "Nocellara del Belice" D.O.P. è ottenuto raccogliendo a mano e selezionando le più piccole e verdi olive coltivate unicamente all'interno dell'azienda Case di Latomie. Si distingue per il suo fruttato medio-intenso, con amaro e piccante molto equilibrati. La sua fragranza ci ricorda il frutto fresco, con un piacevole retrogusto di pomodoro verde e carciofo. Per il suo profumo erbaceo, si presta alla cucina a base di pesce ma anche sulle minestre, le carni bianche, i formaggi e tutti i piatti cucinati al naturale.