



CENTONZE






AGRICOLTURA BIOLOGICA DAL 1953
ORGANIC FARMING SINCE 1953



SCHEDA TECNICA

LATTA LITOGRAFATA DA 5 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 890688

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 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.