



CENTONZE



AGRICOLTURA BIOLOGICA DAL 1953
BIOLOGISCHE LANDWIRTSCHAFT SEIT 1953






Presidio Slow Food[®]
Case di Latomie



TECHNISCHES DATENBLATT

FLASCHE BIOLIO 1 L D.O.P. Valle del Belice



Handelsname:	Centonze - Case di Latomie - D.O.P. Valle del Belice
Art der Ware:	Olivenöl der höchsten Qualitätsstufe, direkt aus Oliven und ausschließlich durch mechanische Verfahren gewonnen
Ölsorte:	Natives Olivenöl Extra D.O.P. Valle del Belice
Zuchtsorte:	Nocellara del Belice
Anbaugebiet:	Sizilien - Castelvetro/ Selinunte
Höhe des Olivenhains:	Mittlerer Hügel - 111 Meter über dem Meeresspiegel
Zuchtform:	Niedrig und rund
Anlagentyp:	Abstand 7,5 x 7,5
Erntezeit:	Oktober
Erntetechnik:	Ernte von Hand
Extraktionssystem:	Kontinuierlicher Kaltzyklus (2 Phasen)
Filtration:	Gefiltert
Zertifizierungen:	Agroqualità   
Erscheinung:	Olivenöl mit sehr hoher Dichte und samtiger Textur. Intensive grüne Farbe mit goldgelben Schattierungen
Aroma:	Würzig und krautig, rein und anhaltend
Geschmack:	Mittel-intensiver fruchtiger Geschmack, rund und vollmundig. Bitter und würzig, ausgewogen und mit Nachgeschmack von grünen Tomaten und Artischocken
Verwendung:	Es eignet sich für Fischgerichte, aber auch für Suppen, weißes Fleisch, Käse und alle natürlich gekochten Gerichte
Zutaten:	Natives Olivenöl Extra
Allergene:	Es enthält keine Allergene
Haltbarkeit:	18 Monate ab der Verpackung

PALETTIERUNG

EAN-Code 8 034105 890619

Karton-Abmessungen = H28 x L27 x T18

Kartongewicht = Kg 8,300

1 Karton = 6 flaschen

1 Ebene = 17 kartons

1 Palette = 7 ebenern

Anzahl der kartons x palette = 119

Gesamtanzahl flaschen x einer ebene = 102

Gesamtanzahl flaschen x palette = 714

Gesamthöhe palette = mt. 2,10

Gesamtgewicht palette = Kg. 1.015

www.oliocentonze.com

Diese einzigartige Olivensorte „Nocellara del Belice“ wird durch manuelles Pflücken gewonnen, und die kleinsten und grünsten Oliven werden ausgewählt und das ausschließlich im Betrieb Case di Latomie. Sie zeichnet sich durch seine mittel-intensive Fruchtigkeit mit einer sehr ausgewogenen Bitterkeit und Würzigkeit aus. Ihr Duft erinnert an frische Früchte mit einem angenehmen Nachgeschmack von grünen Tomaten und Artischocken. Aufgrund des krautigen Duftes eignet sie sich für Fischgerichte, aber auch für Suppen, weißes Fleisch, Käse und alle natürlich gekochten Gerichte.