



# CENTONZE



AGRICOLTURA BIOLOGICA DAL 1953  
BIOLOGISCHE LANDWIRTSCHAFT SEIT 1953



Presidio Slow Food<sup>®</sup>  
Case di Latomie



## TECHNISCHES DATENBLATT FLASCHE BIOLIO 1 L I.G.P. Sizilien



<b>Handelsname:</b>	Centonze - Case di Latomie - I.G.P. Sizilien
<b>Art der Ware:</b>	Olivenöl der höchsten Qualitätsstufe, direkt aus Oliven und ausschließlich durch mechanische Verfahren gewonnen
<b>Ölsorte:</b>	Natives Olivenöl Extra I.G.P. Sizilien
<b>Zuchtsorte:</b>	Nocellara del Belice - Cerasuola - Biancolilla
<b>Anbaugebiet:</b>	Sizilien
<b>Höhe des Olivenhains:</b>	Von 50 bis 800 Meter über dem Meeresspiegel
<b>Zuchtform:</b>	Niedrig und rund
<b>Anlagentyp:</b>	Abstand 6 x 6
<b>Erntezeit:</b>	Oktober - November
<b>Erntetechnik:</b>	Ernte von Hand
<b>Extraktionssystem:</b>	Kontinuierlicher Kaltzyklus (2 Phasen)
<b>Filtration:</b>	Gefiltert
<b>Zertifizierungen:</b>	Irvos - Sizilien   
<b>Erscheinung:</b>	Olivenöl mit sehr hoher Dichte und samtiger Textur. Intensive grüne Farbe mit goldgelben Schattierungen
<b>Aroma:</b>	Würzig und krautig, rein und anhaltend
<b>Geschmack:</b>	Mittlerer fruchtiger Geschmack, rund und vollmundig. Hervorragende Balance mit einem Nachgeschmack von Tomaten, Mandeln und Artischocken
<b>Verwendung:</b>	Ideal für alle Fischgerichte, aber auch für Hülsenfrüchtesuppen, rotes Fleisch, Käse und alle möglichen Gemüsegerichte
<b>Zutaten:</b>	Natives Olivenöl Extra
<b>Allergene:</b>	Es enthält keine Allergene
<b>Haltbarkeit:</b>	18 Monate ab der Verpackung

### PALETTIERUNG

EAN-Code 8 034105 890640

Karton-Abmessungen = H28 x L27 x T18

Kartongewicht = Kg 8,300

1 Karton = 6 flaschen

1 Ebene = 17 kartons

1 Palette = 7 ebene

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](http://www.oliocentonze.com)

Diese I.G.P.-Olivensorte wird durch die Auswahl einiger der am häufigsten vorkommenden Sorten in der Region Sizilien (Nocellara del Belice - Cerasuola - Biancolilla) gewonnen. Diese haben sehr unterschiedliche Eigenschaften in Bezug auf ihre Farbe, Aroma und ihren Geschmack, aber durch die geschickte Mischung in den richtigen Prozentsätzen gelingt deren ausgezeichnete Harmonie in diesem Öl. Das Ergebnis ist ein sehr angenehmes mittel-fruchtiges Olivenöl mit einem Hauch von Frucht-, Gewürznoten und einem klaren Nachgeschmack von Tomaten, Mandeln und Artischocken. Es eignet sich für Fischgerichte, aber auch für Hülsenfrüchtesuppen, rotes Fleisch, Käse und alle möglichen Gemüsegerichte