



# CENTONZE



AGRICOLTURA BIOLOGICA DAL 1953  
BIOLOGISCHE LANDWIRTSCHAFT SEIT 1953






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



## TECHNISCHES DATENBLATT

### FLASCHE CAPRI 0,20 L D.O.P. Valle del Belice



<b>Handelsname:</b>	Centonze - Case di Latomie - D.O.P. Valle del Belice
<b>Art der Ware:</b>	Olivenöl der höchsten Qualitätsstufe, direkt aus Oliven und ausschließlich durch mechanische Verfahren gewonnen
<b>Ölsorte:</b>	Natives Olivenöl Extra D.O.P. Valle del Belice
<b>Zuchtsorte:</b>	Nocellara del Belice
<b>Anbaugebiet:</b>	Sizilien - Castelvetroano/Selinunte
<b>Höhe des Olivenhains:</b>	Mittlerer Hügel - 111 Meter über dem Meeresspiegel
<b>Zuchtform:</b>	Niedrig und rund
<b>Anlagentyp:</b>	Abstand 7,5 x 7,5
<b>Erntezeit:</b>	Oktober
<b>Erntetechnik:</b>	Ernte von Hand
<b>Extraktionssystem:</b>	Kontinuierlicher Kaltzyklus (2 Phasen)
<b>Filtration:</b>	Gefiltert
<b>Zertifizierungen:</b>	Agroqualità   
<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>	Mittel-intensiver fruchtiger Geschmack, rund und vollmundig. Bitter und würzig, ausgewogen und mit Nachgeschmack von grünen Tomaten und Artischocken
<b>Verwendung:</b>	Es eignet sich für Fischgerichte, aber auch für Suppen, weißes Fleisch, Käse und alle natürlich gekochten Gerichte
<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 890626

Karton-Abmessungen = H14 x L25 x T20

Kartongewicht = Kg 5,700

1 Karton = 12 flaschen

1 Ebene = 15 kartons

1 Palette = 11 ebenen

Anzahl der kartons x palette = 165

Gesamtanzahl flaschen x einer ebene = 180

Gesamtanzahl flaschen x palette = 1.980

Gesamthöhe palette = mt. 1,75

Gesamtgewicht palette = Kg. 965

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