



# CENTONZE



AGRICOLTURA BIOLOGICA DAL 1953  
BIOLOGISCHE LANDWIRTSCHAFT SEIT 1953



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



## TECHNISCHES DATENBLATT FLASCHE CAPRI 0,20 L RISERVA BLEND



<b>Handelsname:</b>	Centonze - Case di Latomie - Riserva Blend
<b>Art der Ware:</b>	Olivenöl der höchsten Qualitätsstufe, direkt aus Oliven und ausschließlich durch mechanische Verfahren gewonnen
<b>Ölsorte:</b>	100 % italienisches natives Olivenöl extra
<b>Zuchtsorte:</b>	Nocellara del Belice - Cerasuola - Biancolilla
<b>Anbaugebiet:</b>	Sizilien - Castelvetro/ Selinunte
<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>	Handelskammer von Trapani  
<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>	Mittelheller 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 890343

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)

Dieses 100 % italienische gemischte Riserva Olivenöl wird aus einigen der am häufigsten vorkommenden Olivensorten 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 und feinfühlig Harmonie in diesem Öl. Das Ergebnis ist ein mittelhelles fruchtiges Öl. Voller Noten von frischen Früchten und mit einem würzigen Nachgeschmack. Es eignet sich für alle Zutaten der mediterranen Küche. Es ist sowohl roh als auch gekocht hervorragend im Geschmack