



CENTONZE



AGRICOLTURA BIOLOGICA DAL 1953
BIOLOGISCHE LANDWIRTSCHAFT SEIT 1953








Presidio Slow Food[®]
Case di Latomie



TECHNISCHES DATENBLATT SPRÜHFLASCHE 0,25 L BIO



Handelsname:	Centonze - Case di Latomie - Bio
Art der Ware:	Olivenöl der höchsten Qualitätsstufe, direkt aus Oliven und ausschließlich durch mechanische Verfahren gewonnen
Ölsorte:	Natives Biologisches Olivenöl Extra
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:	C.C.P.B. s.r.l.     
Erscheinung:	Olivenöl mit sehr hoher Dichte und samtiger Textur. Intensive grüne Farbe mit goldgelben Schattierungen
Aroma:	Würzig und krautig, rein und anhaltend
Geschmack:	Mittlerer fruchtiger Geschmack, rund und vollmundig. Hervorragende Balance mit einem Nachgeschmack von Tomaten und süßen Mandeln
Verwendung:	Ideal für rohen und gekochten Fisch, aber auch für Hülsenfruchtsuppen, rotes Fleisch und alle möglichen Gemüsegerichte
Zutaten:	Natives Olivenöl Extra
Allergene:	Es enthält keine Allergene
Haltbarkeit:	18 Monate ab der Verpackung

PALETTIERUNG

EAN-Code 8 034105 891111

Karton-Abmessungen = H33 x L21 x T15

Kartongewicht = Kg 6,300

1 Karton = 24 flaschen

1 Ebene = 27 kartons

1 Palette = 5 ebene

Anzahl der kartons x palette = 135

Gesamtanzahl flaschen x einer ebene = 648

Gesamtanzahl flaschen x palette = 3.240

Gesamthöhe palette = mt. 1,80

Gesamtgewicht palette = Kg. 875

www.oliocentonze.com

Diese einzigartige Olivensorte „Nocellara del Belice“ wird aus biologischen Oliven gewonnen, die ausschließlich im Betrieb Case di Latomie angebaut werden. Das Olivenöl zeichnet sich durch seine mittlere Fruchtigkeit, seine hohe Dichte und samtige Textur und seinen runden und vollmundigen Geschmack aus. Sein Duft erinnert an frische Früchte mit einem angenehmen Nachgeschmack von Tomaten und süßen Mandeln. Aufgrund seines krautigen Duftes und seiner unerwarteten Süße eignet er sich sowohl zum Kochen von rohem als auch gekochtem Fisch, aber auch für Hülsenfrüchtesuppen, rotes Fleisch und alle möglichen Gemüsegerichte.