



CENTONZE



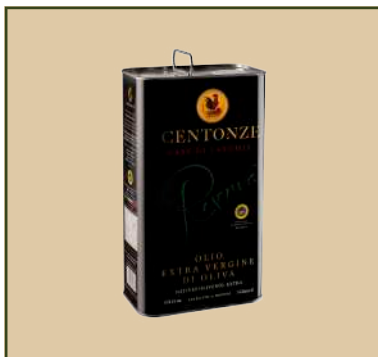
AGRICOLTURA BIOLOGICA DAL 1953
BIOLOGISCHE LANDWIRTSCHAFT SEIT 1953



Presidio Slow Food[®]
Case di Latomie



TECHNISCHES DATENBLATT GROSSE DOSE BEDRUCKT 3 L I.G.P. Sizilien



Handelsname:	Centonze - Case di Latomie - I.G.P. Sizilien
Art der Ware:	Olivenöl der höchsten Qualitätsstufe, direkt aus Oliven und ausschließlich durch mechanische Verfahren gewonnen
Ölsorte:	Natives Olivenöl Extra I.G.P. Sizilien
Zuchtsorte:	Nocellara del Belice - Cerasuola - Biancolilla
Anbaugebiet:	Sizilien
Höhe des Olivenhains:	Von 50 bis 800 Meter über dem Meeresspiegel
Zuchtform:	Niedrig und rund
Anlagentyp:	Abstand 6 x 6
Erntezeit:	Oktober - November
Erntetechnik:	Ernte von Hand
Extraktionssystem:	Kontinuierlicher Kaltzyklus (2 Phasen)
Filtration:	Gefiltert
Zertifizierungen:	Irvos - Sizilien   
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, Mandeln und Artischocken
Verwendung:	Ideal für alle Fischgerichte, aber auch für Hülsenfrüchtesuppen, rotes Fleisch, Käse und alle möglichen Gemüsegerichte
Zutaten:	Natives Olivenöl Extra
Allergene:	Es enthält keine Allergene
Haltbarkeit:	18 Monate ab der Verpackung

PALETTIERUNG

EAN-Code 8 034105 890794

Karton-Abmessungen = H28 x L31 x T20

Kartongewicht = Kg 12,500

1 Karton = 4 dosen

1 Ebene = 14 kartons

1 Palette = 6 ebene

Anzahl der kartons x palette = 84

Gesamtanzahl dosen x einer ebene = 56

Gesamtanzahl dosen x palette = 336

Gesamthöhe palette = mt. 1,85

Gesamtgewicht palette = Kg. 1.075

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