



CENTONZE



AGRICOLTURA BIOLOGICA DAL 1953
BIOLOGISCHE LANDWIRTSCHAFT SEIT 1953



Presidio Slow Food[®]
Case di Latomie



TECHNISCHES DATENBLATT

GROSSE DOSE BEDRUCKT 5 L RISERVA BLEND



Handelsname:	Centonze - Case di Latomie - Riserva Blend
Art der Ware:	Olivenöl der höchsten Qualitätsstufe, direkt aus Oliven und ausschließlich durch mechanische Verfahren gewonnen
Ölsorte:	100 % italienisches natives Olivenöl extra
Zuchtsorte:	Nocellara del Belice - Cerasuola - Biancolilla
Anbaugebiet:	Sizilien - Castelvetro/Trapani/Selinunte
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:	Handelskammer von Trapani  
Erscheinung:	Olivenöl mit sehr hoher Dichte und samtiger Textur. Intensive grüne Farbe mit goldgelben Schattierungen
Aroma:	Würzig und krautig, rein und anhaltend
Geschmack:	Mittelheller 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 890206

Karton-Abmessungen = H33 x L30 x T25

Kartongewicht = Kg 20,000

1 Karton = 4 dosen

1 Ebene = 11 kartons

1 Palette = 5 ebene

Anzahl der kartons x palette = 55

Gesamtanzahl flaschen x einer ebene = 44

Gesamtanzahl flaschen x palette = 220

Gesamthöhe palette = mt. 1,85

Gesamtgewicht palette = Kg. 1.125

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