



# CENTONZE



AGRICOLTURA BIOLOGICA DAL 1953  
BIOLOGISCHE LANDWIRTSCHAFT SEIT 1953







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



## TECHNISCHES DATENBLATT KLEINE DOSE BEDRUCKT 0,50 L BIO



<b>Handelsname:</b>	Centonze - Case di Latomie - Bio
<b>Art der Ware:</b>	Olivenöl der höchsten Qualitätsstufe, direkt aus Oliven und ausschließlich durch mechanische Verfahren gewonnen
<b>Ölsorte:</b>	Natives Biologisches Olivenöl Extra
<b>Zuchtsorte:</b>	Nocellara del Belice
<b>Anbaugebiet:</b>	Sizilien - Castelvetro/ 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>	C.C.P.B. s.r.l.    
<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>	Mittlerer fruchtiger Geschmack, rund und vollmundig. Hervorragende Balance mit einem Nachgeschmack von Tomaten und süßen Mandeln
<b>Verwendung:</b>	Ideal für rohen und gekochten Fisch, aber auch für Hülsenfruchtsuppen, rotes Fleisch 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 890046

Karton-Abmessungen = H33 x L21 x T15

Kartongewicht = Kg 7,000

1 Karton = 12 dosen

1 Ebene = 27 kartons

1 Palette = 5 ebene

Anzahl der kartons x palette = 135

Gesamtanzahl dosen x einer ebene = 324

Gesamtanzahl dosen x palette = 1.620

Gesamthöhe palette = mt. 1,80

Gesamtgewicht palette = Kg. 945

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