



CENTONZE

AGRICOLTURA BIOLOGICA DAL 1953
ORGANIC FARMING SINCE 1953








Presidio Slow Food[®]
Case di Latomie



SCHEDA TECNICA

BOTTIGLIA BIOLIO DA 1 L - BIOLOGICO



| | |
|-------------------------------|--|
| Nome commerciale: | Centonze - Case di Latomie - Biologico |
| Natura merceologica: | Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive ed unicamente mediante processi meccanici |
| Tipo di olio: | Olio Extra Vergine di Oliva Biologico |
| Cultivar: | Nocellara del Belice |
| Zona di produzione: | Sicilia - Castelvetrano/Selinunte |
| Altitudine uliveto: | Media collina - 111 mt s.l.m. |
| Forma di allevamento: | Vaso Piatto |
| Tipo di impianto: | Sesto 7,5 x 7,5 |
| Periodo di raccolta: | Ottobre |
| Tecnica di raccolta: | Brucatura a mano |
| Sistema di estrazione: | Ciclo continuo a freddo (2 fasi) |
| Filtrazione: | Filtrato |
| Certificazioni: | C.C.P.B. s.r.l.      |
| Aspetto: | Olio ad elevatissima densità e velatura. Colore verde intenso con riflessi giallo oro |
| Aroma: | Speziato ed erbaceo, netto e persistente |
| Gusto: | Sapore fruttato medio, rotondo e pieno. Grande equilibrio con retrogusto di pomodoro e mandorla dolce |
| Utilizzo: | Ideale sul pesce sia crudo che cotto ma anche sulle minestre di legumi, le carni rosse e tutti i piatti a base di verdure |
| Ingredienti: | Olio Extra Vergine di Oliva |
| Allergeni: | Non contiene allergeni |
| Scadenza: | 18 mesi dal confezionamento |

PALLETTIZZAZIONE

Codice EAN 8 034105 890367

Misure cartone = H 28 x L 27 x P 18

Peso cartone = Kg 8,300

1 Cartone = 6 bottiglie

1 Strato = 17 cartoni

1 Pedana = 7 strati

Numero di cartoni x pedana = 119

Totale bottiglie x singolo strato = 102

Totale bottiglie x pedana = 714

Altezza totale pedana = mt. 2,10

Peso complessivo pedana = Kg. 1.015

www.oliocentonze.com

Questo Mono Cultivar di "Nocellara del Belice" è ottenuto da olive biologiche coltivate unicamente all'interno dell'azienda Case di Latomie. Si distingue per il suo fruttato medio, rotondo e pieno e per la sua particolare densità e velatura. La sua fragranza ci ricorda il frutto fresco, con un piacevole retrogusto di pomodoro e mandorla dolce. Per il suo profumo erbaceo e la sua dolcezza inaspettata, si presta alla cucina a base di pesce sia crudo che cotto ma anche sulle minestre di legumi, le carni rosse e tutti i piatti a base di verdure.