



CENTONZE

AGRICOLTURA BIOLOGICA DAL 1953
ORGANIC FARMING SINCE 1953



Presidio Slow Food®
Case di Latomie



SCHEDA TECNICA

BOTTIGLIA BIOLIO DA 1 L - I.G.P. Sicilia



| | |
|-------------------------------|---|
| Nome commerciale: | Centonze - Case di Latomie - I.G.P. Sicilia |
| 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 I.G.P. Sicilia |
| Cultivar: | Nocellara del Belice - Cerasuola - Biancolilla |
| Zona di produzione: | Sicilia |
| Altitudine uliveto: | Da 50 a 800 mt s.l.m. |
| Forma di allevamento: | Vaso Piatto |
| Tipo di impianto: | Sesto 6 x 6 |
| Periodo di raccolta: | Ottobre - Novembre |
| Tecnica di raccolta: | Brucatura a mano |
| Sistema di estrazione: | Ciclo continuo a freddo (2 fasi) |
| Filtrazione: | Filtrato |
| Certificazioni: | Irvos - Sicilia |
| 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, mandorla e carciofo |
| Utilizzo: | Ideale su tutto il pesce ma anche sulle minestre di legumi, le carni rosse, i formaggi e tutti i piatti a base di verdure |
| Ingrediente: | Olio Extra Vergine di Oliva |
| Allergeni: | Non contiene allergeni |
| Scadenza: | 18 mesi dal confezionamento |



PALLETTIZZAZIONE

Codice EAN 8 034105 890640

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 olivaggio I.G.P. è ottenuto selezionando alcune tra le varietà di olive più diffuse nel territorio della regione Sicilia (Nocellara del Belice - Cerasuola - Biancolilla). Queste hanno caratteristiche molto diverse per colore, profumo e gusto, ma sapientemente miscelate nelle giuste percentuali riescono ad esprimere in quest'olio una eccellente armonia. Il risultato è un olio dal fruttato medio molto gradevole, pieno di sentori di frutta, spezie, ed un netto retrogusto di pomodoro, mandorla e carciofo. Si presta alla cucina a base di pesce ma anche sulle minestre di legumi, le carni rosse, i formaggi e tutti i piatti a base di verdure.