



# CENTONZE

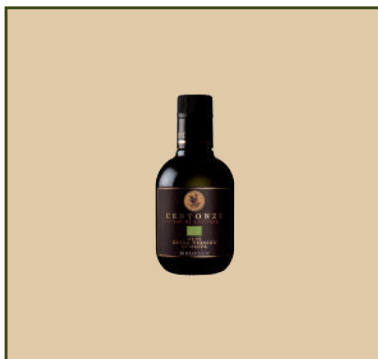
AGRICOLTURA BIOLOGICA DAL 1953  
ORGANIC FARMING SINCE 1953








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



## SCHEDA TECNICA BOTTIGLIA BIOLIO DA 0,25 L - BIOLOGICO



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

### PALLETTIZZAZIONE

Codice EAN 8 034105 890299

Misure cartone = H 18 x L 30 x P 23

Peso cartone = Kg 6,300

1 Cartone = 12 bottiglie

1 Strato = 13 cartoni

1 Pedana = 10 strati

Numero di cartoni x pedana = 130

Totale bottiglie x singolo strato = 156

Totale bottiglie x pedana = 1.560

Altezza totale pedana = mt. 1,95

Peso complessivo pedana = Kg. 845

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