



# CENTONZE

AGRICOLTURA BIOLOGICA DAL 1953  
ORGANIC FARMING SINCE 1953



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



## SCHEDA TECNICA BOTTIGLIA CAPRI DA 0,20 L - I.G.P. Sicilia



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



### PALLETTIZZAZIONE

Codice EAN 8 034105 890657

Misure cartone = H 14 x L 25 x P 20

Peso cartone = Kg 5,700

1 Cartone = 12 bottiglie

1 Strato = 15 cartoni

1 Pedana = 11 strati

Numero di cartoni x pedana = 165

Totale bottiglie x singolo strato = 180

Totale bottiglie x pedana = 1.980

Altezza totale pedana = mt. 1,75

Peso complessivo pedana = Kg. 965

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