



# CENTONZE

AGRICOLTURA BIOLOGICA DAL 1953  
ORGANIC FARMING SINCE 1953






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



## SCHEDA TECNICA

### LATTA LITOGRAFATA DA 5 L - D.O.P. Valle del Belice



<b>Nome commerciale:</b>	Centonze - Case di Latomie - D.O.P. Valle del Belice
<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 D.O.P. Valle del Belice
<b>Cultivar:</b>	Nocellara del Belice
<b>Zona di produzione:</b>	Sicilia - Castelvetro/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>	Agroqualità   
<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-intenso, rotondo e pieno. Amaro e piccante equilibrati con retrogusto di pomodoro verde e carciofo
<b>Utilizzo:</b>	Si presta alla cucina a base di pesce ma anche sulle minestre, le carni bianche, i formaggi e tutti i piatti cucinati al naturale
<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 890688

Misure cartone = H 33 x L 30 x P 25

Peso cartone = Kg 20,000

1 Cartone = 4 latte

1 Strato = 11 cartoni

1 Pedana = 5 strati

Numero di cartoni x pedana = 55

Totale latte x singolo strato = 44

Totale latte x pedana = 220

Altezza totale pedana = mt. 1,85

Peso complessivo pedana = Kg. 1.125

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

Questo Mono Cultivar di "Nocellara del Belice" D.O.P. è ottenuto raccogliendo a mano e selezionando le più piccole e verdi olive coltivate unicamente all'interno dell'azienda Case di Latomie. Si distingue per il suo fruttato medio-intenso, con amaro e piccante molto equilibrati. La sua fragranza ci ricorda il frutto fresco, con un piacevole retrogusto di pomodoro verde e carciofo. Per il suo profumo erbaceo, si presta alla cucina a base di pesce ma anche sulle minestre, le carni bianche, i formaggi e tutti i piatti cucinati al naturale.