

Olio extra vergine di oliva

Monocultivar “Nocellara dell’Etna”

Caratteristiche e qualità: il fruttato di oliva e la mandorla sono intensi. L’odore è nitido d’oliva con eventuali toni erbacei. Nette sensazioni di carciofo-cardo, in quanto i semi d’impianto, con relativa forma di allevamento e sistemi di potatura, sono ubicati nelle colline ennesi che digradano verso la Piana di Catania (dunque zone particolarmente vocate ai carciofeti).

Packaging:

Bottiglia in vetro: 100 ml, 250 ml, 500 ml, 750 ml

Latta: 250 ml, 500 ml, 3 litri, 5 litri

Temperatura di trasporto: ambiente.

Temperatura di conservazione: ambiente.

Shelf life: 18 mesi dalla data di imbottigliamento.

Zona di produzione	Colline ennesi
Altitudine	550 m sul livello del mare
Cultivar	Nocellara dell’Etna
Periodo di raccolta	Ottobre
Tecnica di raccolta	Broccatura a mano
Impianto	Ciclo continuo a freddo (<27 °C) resa per 100 kg di olive: 14 l
Conservazione	Contenitori di acciaio
Decantazione	Naturale
Acidità %	< 0,3

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Evitare l’esposizione diretta alla luce del sole e conservare in luogo fresco e asciutto. La temperatura ideale per la sua conservazione varia dai 15 °C ai 20 °C.

PALETTIZZAZIONE

	Codice EAN	Capacità
BOTTIGLIA	8054619201503	100 ml
	8054619201510	250 ml
	8054619201527	500 ml
	8054619201534	750 ml
LATA	8054619201565	250 ml
	8054619201572	500 ml
	8054619201589	3 l
	8054619201596	5 l

VALORI NUTRIZIONALI

Medi per 100 g di prodotto

Valore energetico	3700 kJ - 900 kcal
Grassi	100 g
Acidi grassi saturi	18,56 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

