

# Olio extra vergine di oliva

## Monocultivar “Tonda Iblea”

**Caratteristiche e qualità:** colore verde smeraldo; fruttato medio; aroma di carciofo e pomodoro verde, tipico delle colline che dai Monti Erei digradano verso la Piana di Catania e godono di un microclima temperato (bassa umidità e sole sufficientemente caldo); l'amaro e il piccante sono vivaci e crescono in bocca progressivamente.

### 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 emnesi
Altitudine	550 m sul livello del mare
Cultivar	Tonda Iblea
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	8054619201022	100 ml
	8054619201039	250 ml
	8054619201046	500 ml
	8054619201053	750 ml
LATA	8054619201060	250 ml
	8054619201077	500 ml
	8054619201084	3 l
	8054619201091	5 l

### VALORI NUTRIZIONALI

Medi per 100 g di prodotto

Valore energetico	3700 kJ - 900 kcal
Grassi	100 g
Acidi grassi saturi	18,09 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

