



LA TRADIZIONE

Ottenuto dalla miscela di olii extra vergine a bassa acidità ed olii di oliva raffinati, l'Olio di Oliva Madonia è, relativamente alla sua categoria, un prodotto di buona qualità ideale per friggere e condire verdure cotte e crude.

Produced by the mixture of extra virgin oils with low acidity and refined olive oils, Olive Oil Madonia is, relative to its category, a product of good quality ideal for frying and flavor cooked and raw vegetables

Tipologia:

Olio di Oliva.

Cultivar:

Varietà esclusivamente autoctone.

Altitudine:

Pianura.

Periodo di raccolta:

Novembre/Dicembre.

Tecnica di Raccolta:

Meccanica.

Sistema di estrazione:

A ciclo continuo.

Filtraggio:

Eseguito.

Colore:

Giallo intenso.

Aroma:

Delicato profumo di olive fresche.

Gusto:

Leggermente mandorlato.

Utilizzo:

Per tutti gli usi in cucina.

Formato: Bottiglia da 1Litro

Codice EAN: 8001468000306

Confezione: Cartone da 12 bottiglie

Confezioni per strato: 10

Confezioni per pallet: 50

Formato: Dama PET da 5 Litri

Codice EAN: 8001468311488

Confezione: Termopack da 2 dame

Confezioni per strato: 20

Confezioni per pallet: 68



Type:

Olive Oil.

Cultivar:

Variety only native.

Height:

Plain.

Collection period:

November/December.

Technology Collection:

Mechanics.

Extraction system:

A continuous cycle.

Filtering:

Executed.

Color:

Yellow intense.

Aroma:

Delicate aroma of fresh olives.

Taste:

Slightly almond.

Usage:

For all uses in the kitchen.

Format: Bottle 1Liter

EAN Cod: 8001468000306

Box: Cardboard 12 bottles

Packaging for layer: 10

Packaging for pallet: 50

Format: Demijohns PET 5 Litres.

EAN Cod: 8001468311488

Box: Termopack 2 demijohns.

Packaging for layer: 20

Packaging for pallet: 68