

Olio Extra Vergine di Oliva

Cerasuola

I.G.P. Sicilia

Monocultivar in purezza



CERASUOLA	Lt. 0,50
Codice Prod.:	CER500
Cod. EAN:	8006639006071
Contenitore:	vetro
Tappo:	Capsula con versatore
MISURE CARTONE	
Dimensioni (LxPxA):	mm 214x180x315
Pezzi:	8
Peso Kg:	7,5
EUROPALLET	
Cartoni per Piano:	21
Piani:	4
Cartoni per Pallet:	84
Dimensioni (LxPxA):	cm 80x120x141
Peso Pallet	Kg 650

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Tipologia: Olio Extra Vergine di Oliva I.G.P. SICILIA
Certificato I.G.P. Sicilia: Autorità pubblica designata dal MIPAAF
Monocultivar in purezza: Cerasuola
Periodo di raccolta: Ottobre - Novembre
Tecnica di raccolta: brucatura a mano
Tecnica di produzione: estratto a freddo

PROFILO ORGANOLETTICO:

Colore: giallo dorato intenso con leggeri toni verdi
Profumo: note di spezie selvatiche con sentore di origano e rosmarino
Sapore: fruttato intenso e aromatico con una nota dolce di pomodoro siciliano
Aspetto: velato



Frutto di Sicilia

Diffusa nella Sicilia centro-occidentale, la cultivar Cerasuola produce un olio ricco di Acido Oleico e antiossidanti come i Polifenoli. Al profumo note di spezie selvatiche come origano e rosmarino, al palato il dolce del pomodoro e accompagnato da una gradevole nota di Fruttato di Oliva. Ottimo a crudo e per la preparazione di arrosti di carne.