

Olio Extra Vergine di Oliva

Nocellara Etnea I.G.P. Sicilia

Monocultivar in purezza



NOCELLARA ETNEA	
Codice Prod.:	ETN500
Cod. EAN:	8006639006057
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: Nocellara Etnea
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: spiccate note di pomodoro verde e carciofo, mandorla ed erbe aromatiche
Sapore: fruttato intenso e aromatico con una gradevole nota di mandorla
Aspetto: velato



Frutto di Sicilia

L'altitudine di produzione unita al terreno vulcanico, dona a questo pregiato olio delle note aromatiche uniche in Sicilia. Nel suo profumo intenso si può percepire un insieme di odori tipici etnei come il ficodindia e il pistacchio, al palato prevale il pomodoro maturo accompagnato da una piacevole nota di erba fresca.

Ottimo a crudo e su marinati di pesce.