



OLEIFICIO
SERRA MARINA SRL

Contrada Archi
84050 Laureana Cilento (SA)
Tel. 0974 832573
Fax 0974 850863

info@oliomalandrino.com
oilserra@pec.it
www.oliomalandrino.com



N. Iscr. nel Reg. Imprese di Salerno
Cod. Fiscale P. Iva: 02559930652
C.C.I.A.A. SA - R.E.A. n. 228759
Cap Sociale € 46.480,00 int. vers.

Rev. 25/05/2022
Scheda Tecnica di prodotto n. 4
Campagna olearia 2021

GUST'OIL PEPERONCINO

“Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici”. (Rif. Reg. UE N. 29/2012).

Denominazione di vendita: Olio extravergine di oliva aromatizzato “100% Italiano”

Sede aziendale: Laureana C.to, Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano.

Altitudine: 100/200 mt. s.l.m;

Cultivar: Coratina, Ogliarola, Peranzana, Frantoio, Leccino;

Ingredienti: Olio extravergine di oliva e peperoncino;

Composizione parte aromatica: peperoncino (preparazione aromatica naturale);

Sistema di raccolta: mezzi meccanici;

Sistema di molitura: ciclo continuo “a freddo”;

Aspetto visivo: rosso tenue;

Caratteristiche organolettiche: Fruttato medio al sentore di peperoncino;

Gusto: piacevolmente piccante, sapore pieno;

Abbinamento: adatto sulle zuppe di legumi, sulle verdure di stagione saltate in padella. Piacevole sulle bruschette e sui primi semplici come appunto “spaghetti aglio e peperoncino”

Conservazione: conservare in ambiente fresco e asciutto lontano da fonti di luce e di calore;

Lotto di produzione: stampato sulla retro-etichetta;

Shelf – life: TMC espresso in giorno/mese/anno – durata 18 mesi dal confezionamento;

Sistema di controllo igienico sanitario: HACCP

Certificazioni di qualità: BRC – IFS

Tipologia	Capacità lt.	Pezzi x cartone	Colli x pallet	Peso lordo kg.	Tipo pallet	Altezza cm.
Quadra chiara	0,250	12	88	585	EPAL-EUR 120x80	119