



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. 1
Campagna olearia: 2021

TERRAMARE CILENTO

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

La produzione dell'Olio Extravergine di oliva D.O.P. Cilento è l'esclusiva di 62 Paesi del Parco Nazionale del Cilento in cui devono avere luogo tutte le operazioni di raccolta, trasformazione e confezionamento. La certificazione DOP Cilento esige l'osservanza del Disciplinare di produzione UE e la tracciabilità della provenienza dalle **cultivar storiche del Cilento**.

Denominazione di vendita: Olio extravergine di oliva “D.O.P. Cilento”

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

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

Cultivar: 85% di Frantoio, Leccino, Ogliarola, Rotondella, Pisciottana, Salella;

Ingredienti: Olio extravergine di oliva;

Sistema di raccolta: mezzi meccanici;

Sistema di molitura: ciclo continuo “a freddo”;

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto visivo: Giallo paglierino con riflessi verdi;

Aspetto olfattivo: Fruttato medio con note di foglia verde;

Aspetto gustativo: Sensazione di amaro da leggero a medio accompagnati da un gradevole retrogusto di mandorla e sentori di pinoli.

Abbinamenti: La notevole presenza di note aromatiche fa prediligere l'uso di quest'olio su piatti di una certa consistenza, tipici dell'area di origine. È consigliabile l'utilizzo su zuppe di legumi, arrosti di ogni genere e su primi piatti caldi.

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 scura	0,750	6	100	690	EPAL-EUR 120x80	139
Quadra scura	0,500	12	76	795	EPAL-EUR 120x80	135
Quadra scura	0,250	12	88	585	EPAL-EUR 120x80	119
Lattina	5	4	52	1000	EPAL-EUR 120x80	139
Lattina	3	4	60	750	EPAL-EUR 120x80	139
Lattina	1	9	72	650	EPAL-EUR 120x80	139