



MALANDRINO
1952



in Oil Wonderland

“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 Biologico inizia a fine ottobre. Nelle coltivazioni biologiche è vietato l’uso di insetticidi, diserbanti, concimi e altre sostanze chimiche. La molitura avviene dopo max 12 ore dalla raccolta e viene eseguita nella linea di frantoio esclusivamente dedicata, il processo produttivo è attentamente monitorato. E’ un prodotto fluido, non filtrato, lasciato decantare in modo naturale. La provenienza di questo prodotto è principalmente pugliese ed è grazie al carattere robusto delle cultivar pugliesi ci regala un sapore di forte intensità.

Denominazione di vendita: Olio extravergine di oliva biologico 100% italiano;

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

Cultivar: Coratina e Ogliarola

Ingredienti: Olio extravergine di oliva biologico 100% italiano;

Sistema di raccolta: a mano;

Sistema di molitura: ciclo continuo “a freddo”;

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto visivo: limpido dal colore dorato, con leggeri riflessi di verde di delicata intensità;

Aspetto olfattivo: Fruttato intenso con note vegetali e di carciofo;

Aspetto gustativo: Amaro e piccante equilibrati

Abbinamenti: è adatto per cibi crudi e insalate, può essere utilizzato per i dolci fatti in casa al posto del burro e della margarina. Si consiglia l’uso a coloro che prediligono un regime alimentare salutistico.

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

Numero di lotto: 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.	Prezzi per cartone	Colli per pallet	Peso lordo kg.	Tipo pallet	Altezza cm.
Lattina	0,10	5	50	805	EPAL EUR 120x80	139