

CONDIMENTO AROMATIZZATO AL TARTUFO NERO IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Arezzo, 01/01/2023

SCHEDA TECNICA:

- <u>DENOMINAZIONE</u>: Condimento aromatizzato al tartufo nero in olio extra vergine di oliva;
- <u>INGREDIENTI DEL PRODOTTO:</u> 98% Olio Extra Vergine di Oliva + 2% Aroma di tartufo nero natural-identico;
- ASPETTO: dorato con riflessi dalle tonalità tendenti al verde;
- OLFATTO: fruttato intenso con sentori di tartufo;
- GUSTO: amaro e leggermente piccante dell'olio con persistente sapore di tartufo nero;
- IMPIEGO: Ideale per antipasti, bruschette, verdure e primi piatti in generale. Ottimo anche sulla pizza e sulle pietanze alla griglia, siano esse di carne o di pesce;
- CONSERVAZIONE: max 24 mesi (indicato nelle etichette) se conservato in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore;
- CONFEZIONAMENTO: in cartoni da 12 bottiglie, con le seguenti dimensioni in cm.:

It. 0,25----- 25,5x19,0xh21,0; peso kg. 6,0

• BOTTIGLIA: Costolata lt. 0,25

dimensioni in cm. 6,2x6,2x h20,0;

- TAPPO: simplex dorato + capsula trasparente;
- PALLETS: It. 0,25 ----- 80x120: 144 cartoni per pallet, 18 cartoni x piano, max 8 piani, altezza pallet cm. 183 incluso pallet;
- CODICE PRODOTTO: AROM02