



Arezzo, 01.01.2023

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA ITALIANO SCHEMA TECNICA

- **DENOMINAZIONE:** *Olivo Extra Vergine di Oliva Italiano;*
- **ORIGINE DEL PRODOTTO:** *Olivo Extra Vergine di Oliva ottenuto da olive prodotte, raccolte e molite in Italia;*
- **INGREDIENTI DEL PRODOTTO:** *100% Olivo Extra Vergine di Oliva;*
- **DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** *Olivo ottenuto dal frutto dell'ulivo mediante pressione meccanica o fisica in condizioni termiche particolari, che non implicano alterazioni dell'olio e che non abbia subito nessun trattamento diverso dal lavaggio, dalla decantazione, dalla centrifugazione.*
- **SISTEMA DI ESTRAZIONE:** *frantoio moderno;*
- **ASPETTO:** *leggermente velato o brillante per decantazione naturale;*
- **OLFATTO:** *fruttato di mandorla e verdure fresche;*
- **GUSTO:** *ricco di vegetali crudi, si presenta persistente e armonioso con retrogusto di mandorla;*
- **IMPIEGO:** *prodotto polivalente ma particolarmente indicato su zuppe, primi di pasta, pesci, crostacei. Ottimo anche su insalate, carni, crostini e formaggi;*
- **CONSERVAZIONE:** *max 18 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.:*

lt. 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:** *lt. 0,25 ----- 80x120: 144 cartoni per pallet, 18 cartoni x piano, max 8 piani, altezza pallet cm. 183 incluso pallet;*
- **CODICE PRODOTTO:** *03ACC25*