



OLIO VERGINE DI OLIVA TATANOSO

Caricato Factory
Via Armando Diaz, 11
San Pietro in Lama - Lecce

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	Olio vergine di oliva
VARIETA' OLIVE	Cellina di Nardò e Ogliarola di Lecce
PROVENIENZA	Puglia (Italia)
RACCOLTA	A dicembre fino a fine raccolta, a mano con verghe, pettini e con l'ausilio di scuotitori meccanici. Si utilizzano grandi reti a terra per contenere e raccogliere le olive che cadono. Le olive raccolte vengono portate nel frantoio aziendale per la molitura che avviene nello stesso giorno della raccolta.
CERTIFICAZIONI	Agricoltura Biologica (ente certificatore: ICEA)
ESTRAZIONE	A freddo
TEMPERATURA	Controllata
COLORE	Giallo con riflessi dorati
SENTORI	Fruttato di oliva matura con richiamo alla mandorla
SAPORI	Dolce con richiamo alla mandorla
ABBINAMENTI	Ideale per l'uso in cucina sia in cottura sia a crudo su minestre, pasta, verdure, sui formaggi e su ogni tipo di carne. Ottimo anche in frittura.

CONDIZIONI MICROBIOLOGICHE

L'olio, essendo privo di acqua, sostanze azotate ed altri fattori di crescita, non rappresenta un substrato di sviluppo di microrganismi patogeni o tossinogeni per l'uomo.

CONSERVAZIONE

In luogo fresco e asciutto. Al riparo dalla luce, da fonti calore e da cattivi odori. Una volta aperto ridurre al minimo l'esposizione all'aria.

TEMPI DI CONSERVAZIONE

18 mesi dalla data di confezionamento

PACKAGING

Bottiglia tonda olio vergine di oliva Tatanoso, in vetro scuro, con tappo antirabbocco e versatore, protetta da sleeve argentato all'interno

Cartone da 6 bottiglie da 0,75 litri; peso cartone: kg 7; dimensioni cartone (lxpxh): cm 24x16x32

Bag in box da 5 litri; peso bag in box: kg 5; dimensioni bag in box (lxpxh): cm 23x10x25,5

Lattina tonda in banda stagnata da 0,10 litri con tappo

Cartone da 48 lattine da 100 ml; peso cartone: kg 7; dimensioni cartone (lxpxh): cm 24x16x32