



MALANDRINO

gust OIL

PEPERONCINO



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

Denominazione di vendita: Olio extravergine di oliva aromatizzato “100% italiano”;

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

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

Cultivar: Coratina, Ogliarola, Peranzata, Frantoio e Leccino

Ingredienti: Olio extravergine di oliva e peperoncino;

Sistema di molitura: ciclo continuo “a freddo”;

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto gustativo: piacevolmente piccante, sapore pieno;

Abbinamenti: adatto sulle zuppe di legumi, sulle verdure di stagione saltate in padella. Piacevole sulle bruschette e sui primi semplici come appunto “spaghetti aglio e peperoncino”

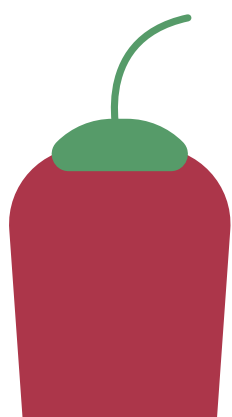
Conservazione: conservare in ambiente fresco e asciutto lontano da fonti di luce e di calore;

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.
Quadra chiara	0,250	12	88	585	EPAL EUR 120x80	119