



MALANDRINO

terra mare ITALIA

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

È un prodotto di qualità ottenuto da un'accurata selezione di olive italiane provenienti dal Sud Italia e principalmente dalla Puglia e dalla Campania. L'olio dalla varietà di olive Coratina pugliese viene utilizzato per dare al prodotto il carattere di amaro e piccante che vengono attutiti da oli più dolci come quelli provenienti dalle varietà campane come la Leccino.

Denominazione di vendita: Olio extravergine di oliva “100% Italiano”

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

Cultivar: Coratina, Ogliarola, Peranzana, Frantoio, Leccino;

Ingredienti: Olio extravergine di oliva;

Sistema di raccolta: mezzi meccanici;

Sistema di molitura: ciclo continuo “a freddo”;

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto visivo: giallo paglierino con leggere sfumature di verde smeraldo;

Aspetto olfattivo: Fruttato da leggero a medio con note vegetali;

Aspetto gustativo: Equilibrato con sensazione di amaro e piccante da leggero a medio;

Abbinamenti: È adatto per tutte le pietanze della cucina mediterranea, sia a crudo che in cottura.

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	5	4	52	1000	EPAL EUR 120x80	139
Lattina	3	5	60	750	EPAL EUR 120x80	139
Bottiglia	1	12	45	130	EPAL EUR 120x80	139