



AROMATIZZATI

CARATTERISTICHE

Tipo di olio	Olio Extra Vergine di Oliva Aromatizzato
Cultivar	Varietà autoctone
Altitudine uliveto	Media collina
Periodo di raccolta	Ottobre-novembre
Tecnica di raccolta	Brucatura a mano
Sistema di estrazione	Impianto a ciclo continuo, decantazione naturali e travasi
Filtraggio	Non eseguito
Aromatizzazione	Estratto naturale e aroma naturale
Assortimento	9 aromi: arancia, mandarino, limone, basilico, salvia, origano, rosmarino, aglio, peperoncino
Utilizzo	Rifinitura di pietanze a crudo
Shelf life	24 mesi



DESCRIZIONE

La collezione degli Aromatizzati “Frantoia” nasce dal connubio tra il pregiato Olio Extravergine di Oliva Frantoia e gli estratti naturali di nove aromi saporiti e genuini: arancia, mandarino, limone, basilico, salvia, origano, rosmarino, aglio, peperoncino. Pronti sulle vostre tavole ad allietare con ricette sfiziose i palati più esigenti.

NB Le immagini sono fornite al solo scopo illustrativo

DATI TECNICI

Codice prodotto	Codice EAN	Codice ITF
CF022AG.	8002591004063	28002591004067
CF022AR.	8002591056024	28002591056028
CF022BA.	8002591056031	28002591056035
CF022LI.	8002591056055	28002591056059
CF022MA.	8002591056017	28002591056011
CF022OR.	8002591014062	28002591014066
CF022PE.	8002591054068	28002591054062
CF022RO.	8002591034060	28002591034064
CF022SA.	8002591024061	28002591024065

Packaging primario	Bottiglia di vetro	Imballo	Cartone	Pallet	EU (80x120)	US (100x120)
Contenuto netto	250 ml	Unità per imballo	6	Imballi per strato	36	45
Lotto	L. AA GGG Lettera	Dimensioni cm (B*H*P)	18,9 x 19,7 x 12,7	Strati per pallet	5	5
Dimensioni cm (B*H*P)	5,7 x 18,5 x 5,7	Peso kg	3,04	Imballi per pallet	180	225
Peso netto kg	0,23			Unità per pallet	1080	1350
Peso lordo kg	0,486			Altezza pallet cm	116,5	116,5
				Peso pallet kg	571,1	698,5