



Nome del prodotto/ Item: Lattina Cactus 250 ml Fruttato Intenso / 250 ml Prickly pear Tin Intense Fruity

Contenuto/Capacity: 250 ml

EAN: 8033928643419

	Tipo confezionamento- Packaging (es.cellophane)	Dimensioni – Size (cm.)
Prodotto/Item	LATTINA- CANISTER	7,80 x 4,30 x 12,00 (h)
Imballo/Packaging	CARTONE- BOX	25,00 x 19,50 x 26,00 (h)

Pz/cartone- Pcs/box: 24

Pz/strato- Pcs/layer: 456

Pz/pallet– Pcs/ pallet: 2.736

Cartoni/strato- boxes/layer: 19

Peso articolo- Item weight: 1 Kg

Peso cartone- box weight: 7,2 Kg

I.V.A- VAT rate: 4%

Item Shelf Life: 18 mesi da data di imbottigliamento (540 giorni)

INGREDIENTI- INGREDIENTS:

100% OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA – MONOCULTIVAR CORATINA

100% EXTRA VIRGIN OLIVE OIL – MONOCULTIVAR CORATINA



MURAGLIA SAVINO & C. SOCIETÀ AGRICOLA SEMPLICE
VIA SAN CANDIDO, 83 - 76123 ANDRIA (BT) ITALY
+39 0883 1950959 - P.IVA: 07612140728
WWW.FRANTOIOMURAGLIA.IT





VALORI NUTRIZIONALI – NUTRITION FACTS:

VALORI NUTRIZIONALI			NUTRITION FACTS		
per 100 g / per 14 g 14 g=1 cucchiaio	per 100 g	per 14 g	Serving size: 100 g 14 g= 1 tbsp	per 100 g	per 14 g
valore energetico	900 kcal 3762 kj	126 kcal 527 kj	energy	900 kcal 3762 kj	126 kcal 527 kj
• grassi	90 g	12,6 g	• fat	90 g	12,6 g
• di cui acidi grassi saturi	9 g	1,26g	• of which saturates	9 g	1,26g
• di cui acidi grassi monoinsaturi	73 g	10,23 g	• of which mono unsaturates	73 g	10,23 g
• di cui acidi grassi polinsaturi	8 g	1,12 g	• of which polyunsaturates	8 g	1,12 g
• carboidrati	0	0	• carbohydrate	0	0
• di cui zuccheri	0	0	• of which sugars	0	0
• fibre	0	0	• fibre	0	0
• proteine	0	0	• protein	0	0
• sale	0	0	• salt	0	0
• vitamina E	17 mg	2,38 mg	• vitamin E	17 mg	2,38 mg

Varietà di olio – EVOO Variety: Monocultivar Coratina - Fruttato Intenso – Intense Fruity. 100 % PRODOTTO ITALIANO - ITALIAN PRODUCT

100% Cultivar Coratina.

Zona di produzione delle Olive – Production Area: Agro di andria

Metodo di raccolta delle olive – Harvesting Method:

attraverso procedimenti meccanici con un sistema di micro-vibrazione e con l'aiuto di aste. Mechanical harvesting through micro – vibration.

Tempi di lavorazione – Manufacturing time:

Entro 24 ore dalla raccolta (processo certificato). Within 24 hours after the harvest

Sistema di lavorazione- Extraction Process:

Estrazione con ciclo continuo a freddo, ovvero la temperatura non supera i 27°. Cold extraction on a continuous cycle. Temperature does not exceed 27°.



Indicatori di qualità del prodotto – Quality indicators:

Acidità media: max 0,50 (0,20 al momento dell'imbottigliamento) Average Acidity: max 0,50 (0,20 during bottling)

MODALITA' DI CONSERVAZIONE- STORAGE:

LUOGO FRESCO E ASCIUTTO LONTANO DA FONTI DI CALORE- COOL DRY PLACE

Profilo Sensoriale- Sensory Profile:

Verde intenso dalle sfumature dorate, è incontenibile nei profumi di aneto, finocchio, carciofo, pepe e fieno.

La bocca è un profluvio di toni vegetali, potente, ricca, cesellata da fenoli perfettamente fusi nella struttura, dal buon equilibrio gustativo.

Imponente, chiude gustosamente piccante e con lunga persistenza dei toni vegetali.

Intense green with golden shades. Fragrances of anet, fennel, artichoke, pepper and hay. Powerful and rich vegetal tones, chiseled from phenols perfectly fused in the structure, with a good spicy taste balance and long persistence

FOTO PRODOTTO:

250 ml

