



Nome del prodotto/ Item: Lattina Frutti del Mediterraneo celeste 500ml Fruttato Medio / The fruits of the Mediterranean 500ml tin light blue Medium Fruity

Contenuto/Capacity: 500 ml

EAN: 8033928642825

	Tipo confezionamento- Packaging (es.cellophane)	Dimensioni – Size (cm.)
Prodotto/Item	LATTINA- CANISTER	10 x 4,5 x 15,8 (h)
Imballo/Packaging	CARTONE- BOX	20,00 x 31 x 17,5 (h)

Pz/cartone- Pcs/box: 12

Pz/strato- Pcs/layer: 168

Pz/pallet– Pcs/ pallet: 1.344

Cartoni/strato- boxes/layer: 14

Peso articolo- Item weight: 1 Kg

Peso cartone- box weight: 7,6 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 PERANZANA

100% EXTRA VIRGIN OLIVE OIL – MONOCULTIVAR PERANZANA



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 Peranzana - Fruttato Medio – Medium Fruity. 100 % PRODOTTO ITALIANO - ITALIAN PRODUCT

100% Cultivar Peranzana.

Zona di produzione delle Olive – Production Area: Tavoliere delle Puglie provincia di Foggia

Altitudine-Altitude: m. 76 sul livello del mare.

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)



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





MODALITA' DI CONSERVAZIONE- STORAGE:

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

Profilo Sensoriale- Sensory Profile:

Veste giallo oro dai luminosi riflessi verdi. All'olfatto imperano i caratteri varietali della Peranzana, completo e fragrante, dona intensi e vivi profumi di pomodoro, rucola, ravanello e squillanti sensazioni di carciofo.

In bocca conferma appieno le note olfattive fresche e vivaci senza eccedere in toni amari o piccanti.

Golden yellow with shining green reflexes. Deep and clear scents of tomato, rocket, radish and strong sensations of artichoke. Fresh and intense flavor, without exceeding in bitter and spicy tones.

FOTO PRODOTTO:

500 ml

