



ULIVETI DI CARLO



Tipo di Olio: olio Extra Vergine di Oliva Biologico da olive denocciolate - D.O.P. "Valli Trapanesi"

Cultivar: monocultivar Cerasuola

Zona di provenienza: Sicilia, Agro di Alcamo

Altitudine uliveto: media collina

Periodo di raccolta: ultima settimana di Ottobre - prima settimana di Novembre

Tecnica di raccolta: brucatura a mano

Sistema di estrazione: preventiva denocciolatura del frutto ed estrazione (entro 12 ore dalla raccolta) a ciclo continuo esclusivamente dalla sola polpa; gramolazione in atmosfera controllata, decantazione naturale e travasi.

Filtraggio: mediante teli naturali.

Ente di certificazione: ICEA - C.C.I.A.A. di Trapani

Aspetto: olio di elevata cremosità dal colore verde caldo con riflessi giallo oro

Aroma: speziato ed erbaceo netto e persistente

Gusto: fruttato con spiccata cremosità. Buon equilibrio con retrogusto di pomodoro verde e mandorla

Utilizzo: rifinitura di grandi piatti. Da usare come una crema, quasi un "fumetto" vegetale per esaltare tutte le pietanze dal gusto deciso, tipiche dell'alta cucina

Shelf life: 18 mesi

N.B. Le immagini sono fornite al solo scopo illustrativo.

Dedicato a Carlo Barbera, quinta generazione della famiglia e futuro maestro oleario.

Quest'olio extra vergine, prodotto nel frantoio sperimentale dell'azienda, è apprezzato dai migliori chef di fama internazionale. Le olive della varietà Cerasuola, coltivate secondo il metodo dell'agricoltura biologica, si fregiano della denominazione d'Origine Protetta "Valli Trapanesi".

Per realizzare quest'olio, le olive vengono accuratamente denocciolate senza danneggiarne la polpa. Il risultato è un olio dal profumo tenue e dal gusto amabile ed elegante.

PACKAGING

Cod. articolo	Formato	Codice EAN	Codice ITF	Confezione	Euro strato/pallet	US strato/pallet	H
CB503	Bottiglia da 500 ml	8002591905582	28002591905586	6 pezzi (peso cartone = kg 6)	24 cs/120 cs	30 cs/150 cs	135 cm