OLEIFICIO
ORLANDINI

# OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO

Cod prodotto : 12

Cod Ean : 8007191800152

Formato : 500 ml

Imballo : 6 pezzi

Pallet : 16 scatole x 4 strati

Tot scatole : 64

Tot. Pezzi : 384

OLEIFICIO
ORLANDINI

***Merceologia***: Olio Extravergine di Oliva 100%

***Produzione:*** Solo da frantoi Italiani e confezionato nella sede di Montemurlo.

***Olive:*** Solo varietà nostre come Moraiolo, Leccino, Frantoio e altre olive tipiche del territorio Italiano e raccolte a maturazione ottimale.

***Raccolta:*** Con agevolatori meccanici in relazione al periodo di maturazione.

***Tempi di lavorazione olive:*** Entro le 24 ore dalla raccolta.

***Defoliazione:*** Con sistema pneumatico.

***Lavaggio:*** In vasca con acqua corrente

***Estrazione:*** A ciclo continuo a freddo sotto 27°C

***Filtratura:*** Tramite pura cellulosa.

***Stoccaggio :*** Silos in acciaio inox in assenza di ossigeno e a temperatura controllata.

***Profumo :*** Buon profumo di oliva sana.

***Gusto :*** Al palato si presenta gradevolmente armonico. Toni amari poco invasivi e leggero piccante in finale.

***Utilizzo ottimale:*** E' eccellente in cucina. A crudo completa in modo ottimale esalta e da risalto a qualsiasi piatto.

***Commodity study:*** 100% Extra Virgin Olive Oil

***Production:*** Only from Italian mills and packaged in the Montemurlo site.

***Olives:*** Only our varieties such as Moraiolo, Leccino, Frantoio and other olives typical of the Italian territory and harvested at optimal ripeness.

***Harvest:*** With mechanical facilitators in relation to the ripening period.

***Olive processing times:*** Within 24 hours of harvesting.

***Defoliation:*** With pneumatic system.

***Washing:*** In tub with running water

***Extraction:*** Continuous cold cycle below 27 ° C

***Filtering:*** By pure cellulose.

***Storage:*** Stainless steel silos in the absence of oxygen and at controlled temperature.

***Perfume:*** Good aroma of healthy olive.

***Taste:*** On the palate it is pleasantly harmonious. Little invasive bitter tones and light spicy in the final.

***Optimal use:*** It is excellent in the kitchen. When raw, it excellently completes and enhances any dish.

Oleificio Orlandini Srl
Via G. Puccini, 108 59013 | Montemurlo (PO)
tel.0574/680036 | fax. 0574/895143 | www.oliorlandini.com | info@oliorlandini.com