OLEIFICIO ORLANDINI

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO

Cod prodotto : 14

Cod Ean : 8007191000118

Formato : 750 ml

Imballo : 6 pezzi

Pallet : 16 scatole x 4 strati

Tot scatole : 64

Tot. Pezzi : 384

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

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: *I*n 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