



MANFREDI

DALLA TERRA IL GUSTO DELLA VITA

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA "PRINCIPE D'AQUINO"



Tipo Olio extravergine di oliva "Principe D'Aquino"

Zona di produzione Valle del Savuto, tra i comuni di San Mango d'Aquino e Nocera Terinese (Provincia di Catanzaro).

Altitudine 200/500m

Varietà di olive utilizzate Carolea

Periodo di raccolta Novembre

Metodo di produzione Raccolta meccanica e manuale; frangitura entro le 12 ore successive alla raccolta; estratto a freddo (temperatura inferiore ai 27°C).

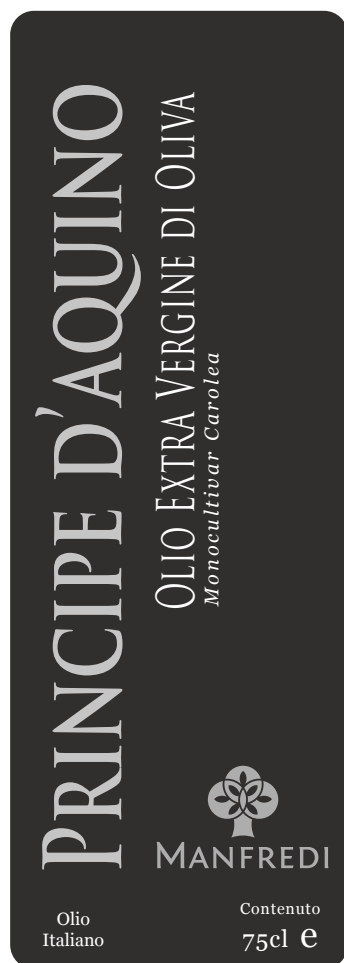
Valutazione È un olio di bassissima acidità dal sapore fruttato medio, dall'odore di olive verdi e dal colore verde con riflessi dorati. È assolutamente puro e genuino, le sue proprietà organolettiche lo rendono insostituibile per arricchire cibi poveri ed esaltare con sapiente equilibrio il sapore dei piatti più saporiti.

Disponibilità Bottiglia da 750ML/500ML/250ML, Latta da 5L.

Olio prodotto da azienda aderente alla **fliera UNASCO** certificata **UNI EN ISO 22005:08**, controllato in tutte le fasi del processo produttivo, dal campo fino al confezionamento.



DETTAGLI ETICHETTA



IMBALLAGGI

Capacità	Pezzi per cartone	Cartoni per pallet	Peso lordo kg	Tipo Pallet	Altezza cm
Bottiglia 75cl	6	120	890	EPAL-EUR 120X80	180
Bottiglia 50cl	6	120	590	EPAL-EUR 120X80	180
Bottiglia 25cl	12	120	590	EPAL-EUR 120X80	180
Latta 5l	4	44	900	EPAL-EUR 120X80	145



MANFREDI

MANFREDI FILIPPO
 LOC. TREARIE
 88040, SAN MANGO D'AQUINO
 P.IVA: 01745920791
 C.F.: MNF FPP 66D14 Z401J
 TEL./FAX +30 0968 96596 - TEL.
 INFO@OLEARIAMANFREDI.COM
 WWW.OLARIAMANFREDI.COM