



MANFREDI

DALLA TERRA IL GUSTO DELLA VITA



OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA MANFREDI

Tipo Olio extravergine di oliva "Manfredi"

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 In prevalenza carolea

Periodo di raccolta Novembre/Dicembre

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 dal sapore fruttato e dal colore verde con riflessi dorati. È assolutamente puro e genuino, le sue proprietà organolettiche lo rendono insostituibile per esaltare il sapore dei piatti più saporiti.

Disponibilità Bottiglia da 1L, latta da 5L

DETTAGLI ETICHETTA



IMBALLAGGI

Capacità	Pezzi per cartone	Colli per pallet	Peso lordo kg	Tipo Pallet	Altezza cm
Bottiglia 1l	12	45	780	EPAL-EUR 120X80	160
Latta 5l	4	44	900	EPAL-EUR 120X81	145



MANFREDI

MANFREDI FILIPPO

LO. 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