



# L'EXTRAVERGINE MARFUGA®

## olio Extravergine di Oliva

L'olio extravergine MARFUGA® è ottenuto da olive selezionate già a un buon livello di maturazione ed estratto a freddo con il metodo a ciclo continuo.

Le caratteristiche del terreno, le cultivar, i metodi organici, la raccolta ed il metodo di estrazione, conferiscono a questo olio un colore verde ed un profumo elegante e rotondo, dal sapore delicatamente fruttato. E' dotato di buona intensità e persistenza. Il retrogusto è amarognolo e leggermente piccante.

### PERIODO DI RACCOLTA:

Dal 10 Novembre al 31 Dicembre

### CONSIGLI GASTRONOMICI:

si sposa bene con tutti i condimenti a CRUDO con grandissima capacità e versatilità di abbinamenti, in COTTURA da utilizzare per la preparazione di sughi e nelle frittate.



### SCHEDA TECNICA

Formato	Bottiglia 0,25 Lt	Bottiglia da 0,50 Lt	Bottiglia da 0,75 Lt	Lattina da 3 Lt	Lattina da 5 Lt
Pezzi per cartone	20	20	12	4	4
Dimensioni cartone	L.31xP.26xH.25	L.38XP.30XH.31	L.26xP.35xH.36	L.32xP.27xH.23	L.31xP.26xH.33
Peso Lordo cartone	10,33 Kg	19,2Kg	19,2 Kg	14 Kg	22Kg
N° cartoni per strato europallet	10	8	8	10	10
N° strati per europallet	6	4/5	4/5	5/6	4
Scadenza	18 mesi dalla data di confezionamento	18mesi dalla data di confezionamento	18 mesi dalla data di confezionamento	18 mesi dalla data di confezionamento	18 mesi dalla data di confezionamento

