LE FERRE
OLIO
EXTRAVERGINE
D'OLIVA

Prodotto Product name AUTENTICO E.V.O.

Classificazione Coding

Olio Extravergine d'oliva
Classification: Extra Virgin Olive Oil

Origine: ITALIA
Origin: Italy

Ingredienti: 100% olio extravergine di oliva
Ingredients: 100% extra virgin olive oil

Cultivar: Leccino, Peranzana, Coratina (variabile)
Olives variety: Leccino, Peranzana, Coratina (variable)

Periodo di raccolta e produzione: da ottobre a dicembre
Harvesting and production: from October to December

Valori chimici e parametri organolettici: in ottemperanza ai limiti di legge
Chemical and Organoleptic values: in compliance with limits of law

Degustazione Tasting

GUSTO Blend intenso e armonico con delicate note amare e lieve pizzicore.
FLAVOUR / Intense and harmonious blend with delicate bitter notes and few spicy.

NASO Bouquet aromatico ampio con spiccate note vegetali.
NOSE / Ample aromatic bouquet with green notes.

Confezione Container

Bottiglia: Biolio, tonda, verde scuro
Tappo: antirabbocco

Bottle: Biolio, round, dark green
Top: no-refillable

Termine preferibile di consumo Best before

18 mesi dalla data di confezionamento. La data indicata in bottiglia si riferisce al prodotto correttamente conservato, in confezione integra. E' un termine consigliato di consumo per apprezzarne appieno tutte le caratteristiche sensoriali. Pertanto, dopo tale data, è possibile utilizzarlo senza alcun rischio per la salute, poiché non diventerà nocivo ma, semplicemente, potrebbe perdere l'intensità e la fragranza di sapori e profumi. Tutto questo perché l'olio extravergine d'oliva è un prodotto assolutamente naturale. / **18 months from bottling date**. The expiry date on the container refers to the product properly stored And Sealed. It's just a best before date to taste its fullest sensory characteristics. So, after this date, extra virgin olive oil will not become harmful to health, but only its flavour and intensity could be reduced. That's because the extra virgin olive oil is a natural, pure product.

Formati e Codici EAN Sizes and Barcode

FORMATI	CONTENITORE	Codice a Barre EAN 13
0,25 L	Bottiglia Bottle	8033344771192
0,50 L	Bottiglia Bottle	8033344771208

LE FERRE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Prodotto Product name AUTENTICO E.V.O.

Confezionamento Packaging

BOTTIGLIA BOTTLE	H cm	Peso vuota kg Empty weight	Peso Netto kg Net weight	Peso Lordo kg Gross weight	Unità per CARTONE Units per CASE	CARTONE Misure* cm CASE sizes*	CARTONE Peso Lordo kg CASE Gross weight
0,25 L	15,80	0,330	0,229	0,559	12	21,5 x 28,5 x 16,50 h	6,80
0,50 L	20,00	0,370	0,458	0,828	12	24,0 x 32,0 x 21,30 h	10,50

*Larghezza x Profondità x Altezza / Width x Dept x Height

Pallettizzazione

Pallet 80 x 120

CONTENITORE CONTAINER	FILE Lyers	CARTONI per Fila CASE per Lyer	CARTONI per Pallet CASES per Pallet	CONTENITORE per Fila CONTAINERS per Lyer	CONTENITORE per Pallet CONTAINERS per Pallet	PALLET kg PESO LORDO Gross Weight	Pallet H cm
Bott. 0,25 L	8	14	112	168	1344	777	147
Bott. 0,50 L	7	11	77	132	924	824	164

Pallet 100 x 120

CONTENITORE CONTAINER	FILE Lyers	CARTONI per Fila CASE per Lyer	CARTONI per Pallet CASES per Pallet	CONTENITORE per Fila CONTAINERS per Lyer	CONTENITORE per Pallet CONTAINERS per Pallet	PALLET kg PESO LORDO Gross Weight	Pallet H cm
Bott. 0,25 L	8	18	144	216	1728	994	147
Bott. 0,50 L	7	15	105	180	1260	1118	164

LE FERRE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Prodotto Product name AUTENTICO E.V.O.

Altre informazioni Some informations more

Modo di conservazione Conservation

Conservare in ambiente asciutto e fresco (14°/18°), al riparo da luce e fonti di calore. Dopo l'apertura si consiglia di richiudere bene la confezione con il tappo, dopo ogni utilizzo. Close after use; keep in a cool (14°/18), dark place away from direct light and heat to preserve its integrity.
L'eventuale presenza di sedimenti e/o particelle in sospensione è dovuta alla composizione naturale del prodotto e non ne intacca la qualità. La temperatura ottimale di conservazione dell'olio deve esser compresa tra i 14°C e 18°C. Alle basse temperature l'olio tende a cristallizzarsi (formazione di cristalli o granuli bianchi). In tal caso, portare il contenitore in ambiente a temperatura superiore ai 18°C affinché torni allo stato liquido.
The quality remain high even with possible bottom sediments, which are natural olive oil elements.The best temperature range to store the olive oil is between 14 and 18°C. At low temperatures it could get crystallize, but it returns to solid-state above 18°

Valori nutrizionali (valori medi per 100 ml di prodotto) **Nutrition facts** Average Values per 100 ml of product
Energia Energy 824 kcal / 3389 kJ); **Grassi Fat** 92 g - di cui saturi saturated 14 g, insaturi unsaturated 69 g, polinsaturi polinsaturated 9 g; **Carboidrati Carbohydrates** 0 g – di cui zuccheri sugars 0 g; **Proteine Protein** 0 g; **Sale Salt** 0 g.

Allergeni non presenti; mai rilevati casi di allergia. / none; never reported cases of allergy.

NO O.G.M.

Flow chart

- Olive raccolte direttamente dall'albero con strumenti meccanici; poste in casse forate per favorire l'areazione; lavate e lavorate entro le successive 24h. / Olives are picked directly from trees by mechanical instruments; placed in perforated crates for promoting aeration; washed and processed within 24h after.
- Lavorazione a freddo (temperature al di sotto dei 27°C). Impianto a ciclo continuo a due fasi. / Processing is cold (temperatures are less than 27° C). Continuous cycle plant by two-phases.
- Stoccaggio in silos di acciaio inox in ambiente a temperature controllata e sotto azoto alimentare. / Stainless steel silos in controlled temperature room and under food nitrogen.
- Imbottigliamento ed etichettatura. / Bottling and labeling.

Zona di produzione Production Area

TERRENO Pianeggiante di medio impasto, scheletro assente, ph neutro, composizione chimico-mineralogica ottimale. / **SOIL** Mixed and flat, texture without stone,neutral ph, optimal chemical-mineralogical composition.

ALTIMETRIA Da 230 a 290 metri s.l.m. / **ALTIMETRY** From 230 a 290 meters over sea level.

OLIVETI Allevati a vaso (tipico pugliese) con una densità di 330 piante. / **OLIVE GROOVES** Apulian in vase-rearing of 330 plants per hectare and good airing.

CLIMA Inverni miti, primavere ed estati asciutte e prolungate. / **CLIMATE** / Mild winter, dry and long spring and summer.

La presente scheda tecnica non costituisce capitolato di vendita. Le informazioni riportate devono ritenersi indicative e non già impegnative.
The present technical file is not a sale contract. The informations inside must be considered indicative and not binding.
(Rev. 05.2022)