

Prodotto Product name **NOCELLARA**

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: Nocellara
Olives variety: Nocellara

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 / Sentori di pomodoro verde, armonioso.

FLAVOUR / Sensations of green tomatoe, harmonious.

NASO / Fruttato verde intenso, note vegetali di erba fresca.

NOSE / Intense green fruity, vegetables notes of fresh grass.

Confezione Container

Bottiglia: Marasca, quadra,
verde scuro
Tappo: vite / antirabbocco

Bottle: Marasca, square,
dark green
Top: screw / no-refillable

Latta: in acciaio con sistema di sfiato
Tappo: plastica

Tin: steel with vent system
Top: plastic

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
0,10 L	Bottiglia Bottle	8033344771659
0,50 L	Bottiglia Bottle	8033344772557
3 L	Latta Tin	803334477
5 L	Latta Tin	803334477



Prodotto Product name NOCELLARA



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
0,10L	15,00	0,160	0,092	0,251	24	17,4 x 26,2 x 16,50 h	6,50
0,50 L	27,00	0,360	0,458	0,818	12	19,0 x 25,0 x 28,50 h	11,00
LATTA TIN	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
3 L	21,00	0,285	2,748	3,033	4	25,2 x 31,0 x 22,50	12,00
5 L	31,50	0,370	4,580	4,950	4	25,2 x 31,0 x 33,0	20,00

*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. 0,10 L	9	21	189	504	4536	1244	164
Bott. 0,50 L	6	19	114	228	1368	1269	186
Latta/Tin 3 L	8	11	88	44	352	1071	195
Latta/Tin 5 L	5	11	55	44	220	1115	180



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. 0,10 L	8	25	200	600	4800	1315	147
Bott. 0,50 L	6	24	144	288	1728	1599	186
Latta/Tin 3 L	8	15	120	60	480	1455	195
Latta/Tin 5 L	5	15	75	60	300	1515	180

Prodotto Product name **NOCELLARA**

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 essere 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 polyunsaturated 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'aerazione; 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 (temperatura 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 temperatura 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 terminologia e la scala grafica di intensità visibile in etichetta hanno esclusivamente valenza interna alle linee Monovarietali e Multivarietale LE FERRE ed hanno la funzione di semplificare la distinzione e riconoscibilità tra detti prodotti; pertanto non rispecchia né si identifica con le indicazioni di cui all'allegato XII, Reg. (CEE) 2568/91 come modificato da Reg. (UE) 2016/1227, e Reg. 2019/1604 e successivi. / The terminology and the graphic intensity scale on the label have exclusively internal value for Monovarieties and Multivarietale LE FERRE lines and have the function of simplifying the distinction and recognisability between those products; therefore they do not reflect or identify with the contents in Annex XII, Reg. (EEC) 2568/91 as amended by Reg. (EU) 2016/1227, and Reg. 2019/1604 and subsequent.

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)