



Prodotto Product name **TRUTTULA'**

Classificazione Coding

Olio Extravergine d'Oliva
Classification: Extra Virgin
Olive Oil

Origine: ITALIA
Origin: Italy

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

Cultivar: Leccino, Ogliarola, Frantoio, Coratina (%variabile)
Olives variety: Leccino, Ogliarola, Frantoio, 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 Sapore armonico, piacevole equilibrio di sentori amari e retrogusto piccante.
FLAVOUR / Intense, spicy balanced with bitterness notes

NASO Profumo delicato, leggermente fruttato, note di mandorla e sentori erbacei.
NOSE / Fruity and rich aroma

Confezione Container

Contentitore: in ceramica realizzato e dipinto a mano, composto da ampolla e coperchio.
Tappo: "fungo" con versatore, plastica. **Versatore assente nel formato 0,10 L.**

Container: made and painted by hand, composed of container and cover.
Top: "mushroom" cap with pourer, plastic. **Pourer absent in 0,10 L size.**

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	COLORE COLOUR	Codice a Barre EAN 13
0,10 L	Tutti / Each	8033344722134
0,25 L	Tutti / Each	803334472441
0,50 L	Tutti / Each	8033344773458



Confezionamento Packaging

CONTENITORE CONTAINER	H mm	Ø mm	Peso vuota kg Empty weight	Peso Netto kg Net weight	Peso Lordo kg Gross weight	Unità per CARTONE Units per CASE	CARTONE Misure*mm CASE sizes*	CARTONE Peso Lordo kg CASE Gross weight
0,10L	111	81	0,160	0,092	0,260	6	258 x 186 x 149	1,177
0,25 L	133	96	0,240	0,229	0,460	6	306 x 206 x 143	
0,50 L	173	121	0,500	0,458	0,980	6	378 x 254 x 185	

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



Pallettizzazione

Pallet 80 x 120 (su richiesta / on request)

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	12	18	216	108	1296	/	/
Bott. 0,25 L	12	12	144	72	864	/	/
Bott. 0,50 L	9	9	81	54	468	/	/



Pallet 100 x 120 (su richiesta / on request)

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							
Bott. 0,25 L							
Bott. 0,50 L							

Prodotto Product name **TRUTTULA'**

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.

Zona di realizzazione Contenitore Container production area

Puglia meridionale / South Apulia

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)