

**Prodotto Product name**  
**MATERICO**

**Classificazione Coding**



Olio Extravergine di Oliva  
**Classification:** Extra Virgin  
 Olive Oil

**Origine:** ITALIA  
**Origin:** Italy

**Ingredienti:** 100% olio  
 extravergine di oliva  
 Multivarietale Le Ferre  
**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:** bottiglia in ceramica realizzata al tornio e dipinto a mano  
**Tappo:** "fungo" con versatore, plastica.

**Container:** bottle in ceramic made on the lathe and painted by hand  
**Top:** "mushroom" cap with pourer, plastic.



**Termine preferibile di consumo Best before or Best if used by**

**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	EAN 0,50 L	EAN 0,25 L	EAN 0,10 L
Arancio	8033344774919	8033344774902	8033344774896
Azzurro	8033344774971	8033344774964	8033344774957
Rosa	8033344774940	8033344774933	8033344774926
Blu	8033344774827	8033344774810	8033344774803
Rosso	8033344774889	8033344774872	8033344774865
Verde	8033344774858	8033344774841	8033344774834



**Confezionamento Packaging**

<b>CONTENITORE CONTAINER</b>	<b>H mm</b>	<b>Ø mm</b>	<b>Peso vuota kg Empty weight</b>	<b>Peso Netto kg Net weight</b>	<b>Peso Lordo kg Gross weight</b>	<b>Unità per CARTONE Units per CASE</b>	<b>CARTONE Misure*mm CASE sizes*</b>	<b>CARTONE Peso Lordo kg CASE Gross weight</b>
<b>0,10L</b>	135	70	0,300	0,092	0,392	12	315 X 237 X 145	4,70
<b>0,25 L</b>	165	80	0,380	0,229	0,609	6	267 X 179 X 175	3,65
<b>0,50 L</b>	202	85	0,560	0,458	1,018	6	282 X 189 X 212	6,11

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



**Pallettizzazione**

Pallet 80 x 120

<b>CONTENITORE CONTAINER</b>	<b>FILE Lyers</b>	<b>CARTONI per Fila CASE per Lyer</b>	<b>CARTONI per Pallet CASES per Pallet</b>	<b>CONTENITORE per Fila CONTAINERS per Lyer</b>	<b>CONTENITORE per Pallet CONTAINERS per Pallet</b>	<b>PALLET kg PESO LORDO Gross Weight</b>	<b>Pallet H cm</b>
<b>Bott. 0,10 L</b>	10	11	110	132	1320	543	170
<b>Bott. 0,25 L</b>	9	17	153	102	918	627	177
<b>Bott. 0,50 L</b>	8	14	112	84	672	463	187



Pallet 100 x 120

<b>CONTENITORE CONTAINER</b>	<b>FILE Lyers</b>	<b>CARTONI per Fila CASE per Lyer</b>	<b>CARTONI per Pallet CASES per Pallet</b>	<b>CONTENITORE per Fila CONTAINERS per Lyer</b>	<b>CONTENITORE per Pallet CONTAINERS per Pallet</b>	<b>PALLET kg PESO LORDO Gross Weight</b>	<b>Pallet H cm</b>
<b>Bott. 0,10 L</b>	10	15	150	180	1800	735	170
<b>Bott. 0,25 L</b>	9	22	198	132	1188	807	177
<b>Bott. 0,50 L</b>	8	20	160	120	960	655	187

## **Prodotto Product name** **MATERICO**

### **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 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. / Allergen none; never reported cases of allergy.

**NO** O.G.M. / G.M.O.

#### **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.

#### **DICHIARAZIONE HACCP** Haccp Statement

L'azienda LE FERRE dichiara di:

- ottemperare alla redazione del Piano di autocontrollo specifico per l'Azienda in base alla normativa vigente del settore alimentare (Reg. CEE/UE 852/2004) seguendo i principi dell'HACCP (art. 5 del Reg. CEE/UE 852/2004);
- applicare le procedure di rintracciabilità dei prodotti alimentari ai sensi del Reg. CEE/UE 178/2002;

**Prodotto Product name**  
**MATERICO**

- applicare le procedure di rintracciabilità dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti ai sensi del *Reg. CEE/UE 1935/2005*;

- pianificare la formazione del personale ai sensi della normativa vigente.

LE FERRE declares:

- to comply with the writing of the Company's specific self-control plan based on the regulation in force in the food sector (*CEE / EU Regulation 852/2004*) following the precepts of HACCP (*art. 5 of CEE/EU Regulation 852/2004*);

- to apply the food product traceability procedures in accordance with *CEE/EU Regulation 178/2002*;

- to apply the traceability procedure for materials intended to come into contact with food in accordance with *CEE/EU Regulation 1935/2005*;

- to plan personal training under current legislation.

**Zona di realizzazione Contenitore Container production area**

Puglia meridionale / *South Apulia*

**Materico è Disegno e Modello Registrato / Materico is Registered Design**

**Prodotto artigianale. Eventuali apparenti imperfezioni possono dipendere dalla lavorazione e pittura manuale. / Handcrafted product. Any apparent imperfections may be due to the manual production and painting process.**

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. 05.2026)