



Numbers Collection N°2

Extravirgin Olive Oil - Coratina

Un olio fruttato intenso dal carattere deciso, presenta profumi intensi e freschissimi di foglia e ortaggi, sentori di note vegetali in cui spiccano il carciofo e la cicoria. Caratterizzato da un amaro e piccante che si distinguono per forza ed equilibrio in quello che viene descritto come “cavallo di battaglia” tra gli olii pugliesi.

An intense fruity extra virgin oil with a strong personality, intense and fresh aromas of leaves and vegetables, hints of vegetable notes in which artichoke and chicory stand out. Characterized by a bitter and spicy taste with distinctive strength and balance, described as a “workhorse” among the Apulian extra virgin oils.

FORMATO | SIZE 250 - 500 ml

VARIETA' | VARIETY Monocultivar Coratina

ZONA | PRODUCTION AREA Crispiano, Puglia

Epoca di raccolta | Harvest period

Ultima decade di Ottobre | Last ten days of October.

Sistema di estrazione | Extraction system

Spremitura a freddo a ciclo continuo a due fasi | Two-phase continuous cycle cold pressing.

Abbinamenti | Food Pairings

Ideale per piatti dalla struttura importante, come zuppe di legumi, carni rosse, verdure cotte e grigliate.
Ideal for main courses, such as pulse soup, red meat, cooked and grilled vegetables.

EAN Bottiglia | Bottle EAN 250ml 8054953300245 **EAN Bottiglia | Bottle EAN 500ml** 8054953300078

Size	Pallet Size and Weight	Box Size and Weight	Bottles x Box	Boxes x Layer	Layers x Pallet	Total Bottles x Pallet
250 ml	EUR 80x120 x160cm 680 kg	30x23x18cm 6,40 kg	12	13	8	1248
500 ml	EUR 80x120 x155cm 643 kg	19x28x20cm 5,60 kg	6	16	7	672