



Limited Edition Pink

Extravirgin Olive Oil - Peranzana

Un olio fruttato medio dal profumo floreale con note spiccate di pomodoro verde ed erbe aromatiche, sentori di erba fresca sono arricchiti da una vivace nota mandorlata. Un piacevole retrogusto piccante completano il carattere docile di questo prodotto.

A medium fruity extra virgin oil with a floral scent with marked notes of green tomato and aromatic herbs, hints of fresh grass are enriched by a lively almond note. A pleasant spicy aftertaste completes the light character of this product.

FORMATO | SIZE 500 ml

VARIETA' | VARIETY Monocultivar Peranzana

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 accompagnare crudi di pesce, insalate, carni bianche, verdure cotte, ma anche capresi e bruschette
Ideal with raw fish, salad, white meat, cooked vegetables, but also mozzarella and tomato (caprese) and bruschetta

EAN Bottiglia | Bottle EAN 250 ml 8054953300504 **EAN Bottiglia | Bottle EAN 500 ml** 8054953300528

Size	Pallet Size and Weight	Box Size and Weight	Bottles x Box	Boxes x Layer	Layers x Pallet	Total Bottles x Pallet
500 ml	EUR 80x120 x160cm 695 kg	17,5x26,5x18cm 5,40 kg	6	16	7	756