



Bag in Box Leaves

Extravirgin Olive Oil - Blend

Un esclusivo fruttato leggero, caratterizzato da leggeri sentori di mandorla, pomodoro verde e note erbacee, con retrogusto molto bilanciato ed armonico. Un Olio Evo versatile, ideale per cucinare, e per le preparazioni culinarie senza andare a coprire nessun altro aroma e profumo tipico del piatto.

An exclusive light fruity Evo Oil characterized by light hints of almond, green tomato and herbaceous notes, with a very balanced and harmonious finish. A versatile extra virgin oil, ideal for cooking, and for culinary preparations without covering any other aroma and flavour of the dish.

FORMATO | SIZE 5LT

VARIETA' | VARIETY 50% Leccino + 50% Cima di Melfi

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 utilizzo in cottura, per condire insalate, bruschette, focacce, pizze.

Ideal for use in cooking, to dress salad, bruschetta, focaccia and pizza

EAN Bag in Box 5LT 8054953301198

Size	Pallet Size and Weight	Box Size and Weight	Bag in Box x Box	Boxes x Layer	Layers x Pallet	Total Bag x Pallet
5 LT	EUR 80x120 x150cm 715 kg	23x10x25.5cm 20 kg	4	7	5	140