

## **Baglio delle Saline** **D.O.P. "Valli Trapanesi"**



Tipo di Olio: Olio Extra Vergine di Oliva  
Cultivar: 20% Biancolilla, 60% Cerasuola,  
20% Nocellara del Belice  
Zona di provenienza: Sicilia occidentale  
Altitudine uliveto: media collina - pianura  
Periodo di raccolta: novembre - dicembre  
Tecnica di raccolta: brucatura a mano  
Sistema di estrazione: frangitura entro 24 ore dalla raccolta,  
estrazione con impianto a ciclo continuo,  
decantazione naturale e travasi  
Filtraggio: non eseguito  
Ente di certificazione: C.C.I.A.A. di trapani

Aspetto: olio dal colore giallo oro con riflessi verdi  
Aroma: profumo erbaceo con note aromatiche  
persistenti  
Gusto: fruttato medio con sentore di pomodoro e  
mela verde  
Utilizzo: pesce, formaggi freschi, bruschette

Dai migliori uliveti delle "Valli Trapanesi" un olio di grande pregio, ottenuto per soffice spremitura di olive delle varietà "Biancolilla", "Cerasuola" e "Nocellara del Belice". Il risultato di tanta scrupolosa selezione è un prodotto di aspetto velato, odore finemente aromatico e sapore fruttato medio con retrogusto di mandorla dolce.

### **Packaging**

<b>Formato</b>	<b>Codice EAN</b>	<b>Confezione</b>	<b>Euro Pallet</b>
Bottiglia da 750 ml	8002591811166	12 pezzi (peso cartone = kg 14,86) 6 pezzi (peso cartone = 7,450 )	52 confezioni (h = 135 cm) 104 confezioni ( h = 135 cm )