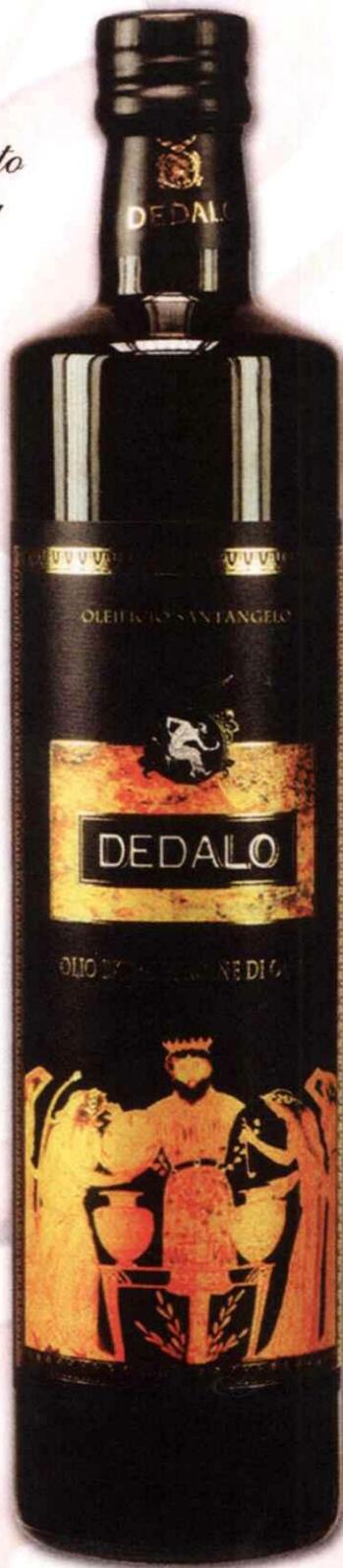


*Eleganza e Gusto
sulla tua tavola!*

*Glass and Taste
on your table!*



*Mit eleganz und
Geschmack auf
ihrem tisch!*

*Elegance et Goût
à table avec vous!*

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "DEDALO"



CARATTERISTICHE: l'olio Dedalo è ottenuto dalla spremitura di olive, provenienti da uliveti alle pendici del Monte Kronio, luogo di mito e leggenda, dalle cui viscere il Dio Crono troneggia sprigionando vapori e flussi sulfurei che in sommità e a valle danno vita alle Terme di Sciacca. Le colture ricadenti in quest'area hanno una concimazione naturale e l'olio extra vergine di oliva prodotto qui ha un gusto e un sapore giudicato ineguagliabile.

OLIVAGGIO: Cerasuola e Nocellara

CONSERVAZIONE: Mantenere in luogo fresco ed asciutto, a riparo dalla luce e fonti di calore. Richiudere dopo l'uso.

SCADENZA: Preferibilmente entro 18 mesi dalla data di produzione, in contenitori integri conservati alle modalità sopra indicate.

CONFEZIONAMENTO: Bottiglia di vetro scuro 750 ml **CODICE EAN 8027564000026**

Bottiglia di vetro scuro 500 ml **CODICE EAN 8027564000255**

N. 12 bottiglie da 750 ml per ogni scatola di cartone, peso circa 15 kg

N. 12 bottiglie da 500 ml per ogni scatola di cartone, peso circa 11 kg

TIPO PEDANA: Euro 80x120

PALETTIZZAZIONE 750 ML: N.13 cartoni per strato - massimo 5 strati

PALETTIZZAZIONE 500 ML: N.18 cartoni per strato - massimo 5 strati

N. DI STRATI: in dipendenza dalle quantità da spedire

TRASPORTO: in pedana con film trasparente

MISURE SCATOLA 750 ML: altezza 33 cm, profondità 23 cm, larghezza 30 cm,
CODICE EAN 8027564000125

MISURE SCATOLA 500 ML: altezza 31 cm, profondità 19 cm, larghezza 25 cm,
CODICE EAN 8027564000163

MISURE PALLET 750 ML: altezza 179 cm, lunghezza 120 cm, larghezza 80 cm, peso circa 975 kg

MISURE PALLET 500 ML: altezza 155 cm, lunghezza 120 cm, larghezza 80 cm, peso circa 1000 kg

ABBINAMENTO: per i condimenti a crudo, in particolare, sulle insalate, sulle verdure sia crude che cotte, sui legumi lessi.

SISTEMI DI ESTRAZIONE: a ciclo continuo a freddo

ASPETTO: non filtrato

"DEDALO" EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

CHARACTERISTICS: The Dedalo olive oil is obtained from olives which come from the olive groves on Mount Kronio, place of myths and legends which show god Crono spreading vapours and sulphureous flow which give birth to Sciacca Terme. The groves in this area have a natural manure and the extra virgin olive oil produced here has a taste and a flavour considered unequalled.

OLIVE TYPE: Cerasuola e Nocellara

CONSERVATION: Keep in a cool and dry place, away from light and heat. Close after usage.

LIFE-SHELF: Best before 18 months from the production date, if kept in complete containers conserved as indicated above.

PACKAGING: dark glass bottle 750 ml (25,4 Fl.Oz.) **EAN CODE 8027564000026**

dark glass bottle 500 ml (17 Fl.Oz.) **EAN CODE 8027564000255**

N. 12 750 ml (25,4 Fl.Oz.) bottles for carton, weight 15 kg

N. 12 500 ml (17 Fl.Oz.) bottles for carton, weight 11 kg

PALLET TYPE: Euro 80x120

PALLET SETTING 750 ML: N.13 cartons per row - maximum 5 rows

PALLET SETTING 500 ML: N.18 cartons per row - maximum 5 rows

N. OF ROWS: depending on the quantity

TRANSPORT: in a pallet with transparent wrapping

CARTON MEASURES 750 ML (25,4 Fl.Oz.): height 33 cm, depth 23 cm, width 30 cm,
EAN CODE 8027564000125

CARTON MEASURES 500 ML (17 Fl.Oz.): height 31 cm, depth 19 cm, width 25 cm,
EAN CODE 8027564000163

PALLET MEASURES 750 ML (25,4 Fl.Oz.): height 179 cm, length 120 cm, width 80 cm, weight aprox 975 kg

PALLET MEASURES 500 ML (17 Fl.Oz.): height 155 cm, length 120 cm, width 80 cm, weight aprox 1000 kg

USAGE: it is best used raw, particularly on salads, vegetable, raw and cooked, and on boiled legumes.

EXTRACTION SYSTEM: cold continuous cycle.

APPEARANCE: not filtered.