

Santangelo Aroma

*Eleganza e Gusto
sulla tua tavola!*

*Class and Taste
on your table!*

*Mit eleganz und Geschmack
auf Ihrem Tisch!*

*Elegance et Goût
à table avec vous!*



CARATTERISTICHE:

Una linea deliziosa dove profumi e colori del mediterraneo sposano il verde dell'olio extra vergine d'oliva per esaltare i sapori dei piatti e dare un tocco di originalità e praticità.

CONSERVAZIONE:

Mantenere in luogo fresco e asciutto, a riparo dalla luce e da 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:

formato da 100 ml in scatole da 6 bottiglie, peso circa 2.150 kg

formato da 250 ml spray in scatole da 12 bottiglie, peso circa 3 kg

formato da 250 ml a vite in scatole da 12 bottiglie, peso circa 6 kg

TIPO PEDANA: EURO 80 X 120

PALETTIZZAZIONE 100 ml: N. 72 cartoni per strato – massimo 7 strati

PALETTIZZAZIONE 250 ml spray: N. 26 cartoni per strato – massimo 7 strati

PALETTIZZAZIONE 250 ml a vite: N. 26 cartoni per strato – massimo 7 strati

N. DI STRATI: in dipendenza dalle quantità da spedire

TRASPORTO: in pedana sigillata con film

MISURE SCATOLA 100 ml: altezza 27 cm, profondità 9,5 cm, larghezza 13 cm

MISURE SCATOLA 250 ml spray: altezza 25 cm, profondità 16 cm, larghezza 21 cm

MISURE SCATOLA 250 ml a vite: altezza 25 cm, profondità 16 cm, larghezza 21 cm

MISURE PALLET 100 ml: altezza 190 cm, larghezza 120 cm, larghezza 80 cm,

peso circa 1085 kg

MISURE PALLET 250 ml spray: altezza 189 cm, larghezza 120 cm, larghezza 80 cm,

peso circa 550 kg

MISURE PALLET 250 ml a vite: altezza 189 cm, larghezza 120 cm, larghezza 80 cm,

peso circa 1090 kg

ABBINAMENTI SUAVIS: ottimo per sughi, primi piatti, ideale su pizza e arrosti, per insalate, pesce lesso, carni bianche, bruschette, verdure grigliate, dessert, gelati, frutta e su quant'altro si voglia usare.

SISTEMA DI ESTRAZIONE: a ciclo continuo a freddo

ASPETTO: non filtrato

**“SUAVIS” FLAVOURED OLIVE OIL**

Oleificio



Santangelo

CHARACTERISTICS:

A delicious range in which typical perfumes and colours of the Mediterranean meet and blend with the intense green fragrance and colour of extra virgin olive oil.

A practical and original way to exalt the taste of a variety of dishes.

PRESERVATION:

Keep in a cool and dry place, away from light and heat. Close after use.

VALIDITY:

Use within 18 months from production date, keep unopened bottles as indicated above.

PACKAGING:

N. 6 of 100 ml bottles per carton, weight approx 2,150 kg

N. 12 of 250 ml spray bottles per carton, weight approx 3 kg

N. 12 of 250 ml twist-off bottles per carton, weight approx. 6 kg

PALLET TYPE: EURO 80 X 120

PALLET SETTING 100 ml: N. 72 cartons per row – maximum 7 rows

PALLET SETTING 250 ml spray: N. 26 cartons per row – maximum 7 rows

PALLET SETTING 250 ml twist-off: N. 26 cartons per row – maximum 7 rows

N. OF ROWS: depending on quantity

TRASPORTATION: on pallet, sealed with a film wrapping

CARTON MEASURES 100 ml: height 27 cm, depth 9,5 cm, width 13 cm,

CARTON MEASURES 250 ml: height 25 cm, depth 16 cm, width 21 cm

CARTON MEASURES 250 ml: height 25 cm, depth 16 cm, width 21 cm

PALLET MEASURES 100 ml: height 190 cm, length 120 cm, width 80 cm,

weight approx. 1085 kg

PALLET MEASURES 250 ml spray: height 189 cm, length 120 cm, width 80 cm,

weight approx. 550 kg

PALLET MEASURES 250 ml twist-off: height 189 cm, length 120 cm, width 80 cm,

weight approx. 1090 kg

EMPLOYMENT: ideal for flavouring sauces and pasta dressings, delicious on main courses, pizzas, roasts, on salads, boiled fish, white meat, bruschette, grilled vegetables, desserts, ice-cream, fruit and on anything else you might like to try.

EXTRACTION SYSTEM: cold continuous cycle

APPEARANCE: not filtered