



Oleificio Al Mulino



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - FRAGRANZA NOVELLA ANFORA SUBREME

Raffinata anfora in vetro verde antico con beccuccio versatore chiusa ermeticamente con tappo a fungo siliconato, capace di valorizzare al meglio un grande olio extravergine.

Equilibrio perfetto tra bellezza ed eleganza.

L'olio proviene da molitura a freddo di olive di varietà Nocellara, Cerasuola e Biancolilla delle province di Trapani e Palermo.

L'estrazione dell'olio avviene in impianti a ciclo continuo che garantiscono elevati standard igienico sanitari durante tutta la fase del ciclo produttivo.

Il prodotto è interamente tracciato e oltre alla certificazione di Produzione Italiana possiede in etichetta la certificazione di Estrazione a Freddo e di Produzione dell'annata 2017/2018.

Periodo di raccolta e spremitura olive: Ottobre/Dicembre.



	LATTA LT 5	BTG LT 1	BTG ML 750	BTG ML 500	BTG ML 250
n. pezzi per confezione	4	12	8	12	20
n. confezioni per fila pallet	10	9	18	18	18
n. massimo di file per pallet	5	5	5	5	6
n. massimo di pezzi per pallet	200	540	720	1.080	2.160
n. massimo di confezioni per pallet	50	45	90	90	108
Litri per pallet	1.000	540	540	540	540
Peso singola confezione kg.	20	17	10	10	10
Peso pallet completo kg.	1.000	765	900	900	1.080