

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA BIANCOLILLA










L'olio di Biancolilla è ottimo per condire pesce, pesce affumicato, patè e nei dolci usato al posto del burro o dell'olio di semi. Chiamato anche buscinetto è diffuso in tutta la Sicilia ed è una delle cultivar della DOP Valli Trapanesi.

Viene raccolta solo ad ottobre. L'oliva è ovale e dal bel colore verde pistacchio che schiarisce tendendo al bianco nel periodo dell'invaiaitura (maturazione).

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL BIANCOLILLA

Oil made from Biancolilla is great to season fish, smoked fish, patè and in pastery batter instead of butter or seed oil. It is also called Buscinetto widespread all around Sicily and is one of our D.O.P Valli Trapanese products. The harvest is only in October. The olive is oval and has a nice green pistaccio color that gets lighter until almost white in the mature season.

Bottiglia da 500 ml - Bottle of 500 ml

	Codice EAN: Marca/ linea: Durata del prodotto: Temperatura di conservazione:	01799705015555 MONOVARIETALI BIANCOLILLA 18 mesi da +10°C a +18°C
	Tipo di confezione: Dimensioni della confezione in cm: Contenuto in litri: Peso lordo in grammi:	Bottiglia H 27 - L 6 - P 6 0,50 880
	Tipo di imballo: Codice EAN: Dimensione dell'imballo in cm: Pezzi per Imballo: Peso dell'imballo in grammi:	Cartone 7253504800048 H 30 - L 20 - P 13 6 5.300
	Tipo di pallet: N° strati per pallet: N° imballi per strato:	Euro 6 33
	Bar code: Brand/ line: Expiry date: Temperature of preservation:	01799705015555 MONOVARIETALI BIANCOLILLA 18 months from +10°C to +18°C
	Type of container: Size of container in cm: Contents in litres: Gross weight in grammes:	Bottle H 27 - W 6 - D 6 0,50 880
	Type of package: Bar code: Size of package in cm: Pieces per outer: Weight of package in grammes:	Case 7253504800048 H 30 - W 20 - D 13 6 5.300
	Type of pallet: N° of layers per pallet: N° outers per layer:	Euro 6 33
	contenuto contents peso lordo gross weight peso tappo cap weight etic. (10 pz.) label (10 pcs) peso cartone carton weight 6 bottiglie per cartone 6 bottles per carton	458 ml ca. 458 ml ab. 358 gr ca. 358 gr ab. 0,02 gr ca. 0,02 gr ab. 1,3 gr ca. 1,3 gr ab. 255 gr ca. 255 gr ab.

Codice doganale (Taric) 15092000 10












OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA CERASUOLA

L'olio di Cerasuola è ottimo per condire carni lesse o grigliate, zuppe di legumi, minestrone, insalate, pizza e bruschette. La Cerasuola è una varietà diffusa soprattutto nella Sicilia occidentale, conosciuta con il nome di "Ugghiarola", cultivar della DOP "Valli Trapanesi", viene raccolta solo ad ottobre. Si presenta di colore verde-oro con striature dorate e un profilo dal fruttato medio, amaro e piccante medio-intenso, con sensazioni d'erba appena tagliata, di carciofo e di pomodoro verde.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL CERASUOLA

Cerasuola oil is at its best to season boiled or grilled meat, bean soup, minestrone, salads, pizza and bruschetta. Cerasuola is most diffused in western Sicily and known as "Ugghiarola" also a D.O.P. Valli Trapanese product harvested only in October. Its presentation is a gold-green olive with golden stripes. A profile that is fruity, bitter and spicy, medium intense, with sensations of fresh-cut grass, artichoke and tomatoes.

Bottiglia da 500 ml - Bottle of 500 ml

	Codice EAN: Marca/ linea: Durata del prodotto: Temperatura di conservazione:	0799705015500 MONOVARIETALI CERASUOLA 18 mesi da +10°C a +18°C				
	Tipo di confezione: Dimensioni della confezione in cm: Contenuto in litri: Peso lordo in grammi:	Bottiglia H 27 - L 6 - P 6 0,50 880				
	Tipo di imballo: Codice EAN: Dimensione dell'imballo in cm: Pezzi per Imballo: Peso dell'imballo in grammi:	Cartone 0725350480011 H 30 - L 20 - P 13 6 5.300				
	Tipo di pallet: N° strati per pallet: N° imballi per strato:	Euro 6 33				
	Bar code: Brand/ line: Expiry date: Temperature of preservation:	0799705015500 MONOVARIETALI CERASUOLA 18 months from +10°C to +18°C				
	Type of container: Size of container in cm: Contents in litres: Gross weight in grammes:	Bottle H 27 - W 6 - D 6 0,50 880				
	Type of package: Bar code: Size of package in cm: Pieces per outer: Weight of package in grammes:	Case 0725350480011 H 30 - W 20 - D 13 6 5.300				
	Type of pallet: N° of layers per pallet: N° outers per layer:	Euro 6 33				
	contenuto contents 458 ml ca. 458 ml ab.	peso lordo gross weight 358 gr ca. 358 gr ab.	peso tappo cap weight 0,02 gr ca. 0,02 gr ab.	etic. (10 pz.) label (10 pcs) 1,3 gr ca. 1,3 gr ab.	peso cartone carton weight 255 gr ca. 255 gr ab.	6 bottiglie per cartone 6 bottles per carton

Codice doganale (Taric) 15092000 10



OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA NOCELLARA

L'olio di Nocellara è ideale per condire verdure cotte, minestre e selvaggina.

Chiamata anche Nuciddara questa cultivar è diffusa in tutta la Sicilia Occidentale ed è una delle cultivar della DOP Valli Trapanesi.









Viene raccolta solo ad ottobre. Si classifica in genere tra gli oli dal fruttato medio-intenso con peculiari sentori di carciofo e pomodoro verde. Al gusto il fruttato di oliva verde presenta una punta piacevole di amaro e piccante.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL NOCELLARA

Nocellara oil is ideal to season cooked vegetables, soups and wild game meat. This D.O.P.Valli Trapanese product is spread through western Sicily and also called Nuciddara. The harvest is only in October.

Its generally a fruited, medium- intense with peculiar sensations of artichokes and tomatoes. This fruity taste has a pinch of bitter and spicy.

Bottiglia da 500 ml - Bottle of 500 ml

	Codice EAN: Marca/ linea: Durata del prodotto: Temperatura di conservazione:	0 799705015517 MONOVARIETALI NOCELLARA 18 mesi da +10°C a +18°C
	Tipo di confezione: Dimensioni della confezione in cm: Contenuto in litri: Peso lordo in grammi:	Bottiglia H 27 - L 6 - P 6 0,50 880
	Tipo di imballo: Codice EAN: Dimensione dell'imballo in cm: Pezzi per Imballo: Peso dell'imballo in grammi:	Cartone 0725350480028 H 30 - L 20 - P 13 6 5.300
	Tipo di pallet: N° strati per pallet: N° imballi per strato:	Euro 6 33
	Bar code: Brand/ line: Expiry date: Temperature of preservation:	0 799705015517 MONOVARIETALI NOCELLARA 18 months from +10°C to +18°C
	Type of container: Size of container in cm: Contents in litres: Gross weight in grammes:	Bottle H 27 - W 6 - D 6 0,50 880
	Type of package: Bar code: Size of package in cm: Pieces per outer: Weight of package in grammes:	Case 0725350480028 H 30 - W 20 - D 13 6 5.300
	Type of pallet: N° of layers per pallet: N° outers per layer:	Euro 4 30
	contenuto contents peso lordo gross weight peso tappo cap weight etic. (10 pz.) label (10 pcs) peso cartone carton weight 6 bottiglie per cartone 6 bottles per carton	458 ml ca. 358 gr ca. 0,02 gr ca. 1,3 gr ca. 255 gr ca. 255 gr ab. 458 ml ab. 358 gr ab. 0,02 gr ab. 1,3 gr ab. 255 gr ab.

Codice doganale (Taric) 15092000 10



OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA VALLI TRAPANESI DOP

Prodotto con l'80% della nostra Cerasuola, 10% Biancolilla e 10% Nocellara, nasce sua maestà Olio Barbara DOP. Il top della nostra gamma.

Le nostre olive, 100% siciliane, vengono raccolte a mano e molite a freddo entro le 8 ore dalla raccolta.










Il periodo di raccolta è novembre, quando le olive raggiungono il massimo della maturazione.

Olio ideale per tutte le pietanze ma riesce ad esprimere il meglio di sé con le carni rosse, bianche e pesce alla griglia.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL VALLI TRAPANESI DOP

The majestic oil Barbara D.O.P. is produced with 80% Caseruola, 10% Biancolilla and 10% Nocellara. The best of our range. The olives, 100% sicilian, are harvested by hand and brought to the oil mill within 8 hours, the period is in November. This oil is ideal with anything but expresses itself best with meat and grilled fish.

Bottiglia da 0,50 L - Bottle of 0,50 L

	Codice EAN: Marca/ linea: Durata del prodotto: Temperatura di conservazione:	700220999985 DOP BARBARA 18 mesi da +10°C a +18°C
	Tipo di confezione: Dimensioni della confezione in cm: Contenuto in litri: Peso lordo in grammi:	Bottiglia H 27 - L 6 - P 6 0,50 880
	Tipo di imballo: Codice EAN: Dimensione dell'imballo in cm: Pezzi per Imballo: Peso dell'imballo in grammi:	Cartone 0799705015524 H 30 - L 20 - P 13 6 5.300
	Tipo di pallet: N° strati per pallet: N° imballi per strato:	Euro 6 33
	Bar code: Brand/ line: Expiry date: Temperature of preservation:	700220999985 DOP BARBARA 18 months from +10°C to +18°C
	Type of container: Size of container in cm: Contents in litres: Gross weight in grammes:	Bottle H 27 - W 6 - D 6 0,50 880
	Type of package: Bar code: Size of package in cm: Pieces per outer: Weight of package in grammes:	Case 0799705015524 H 30 - W 20 - D 13 6 5.300
	Type of pallet: N° of layers per pallet: N° outers per layer:	Euro 6 33
	contenuto contents peso lordo gross weight peso tappo cap weight etic. (10 pz.) label (10 pcs) peso cartone carton weight 6 bottiglie per cartone 6 bottles per carton	458 ml ca. 358 gr ca. 0,02 gr ca. 1,3 gr ca. 255 gr ca. 500 ml

Codice doganale (Taric) 15092000 10



DOP VALLI TRAPANESI

