



PERUZZA®

OLIO

EXTRA
VERGINE

DI OLIVA

ITALIANO

1Le



PERUZZA®



OLIO PERUZZA

100% italiano

Olio extra vergine di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive ed unicamente mediante processi meccanici.

Frutto di una selezione di olive "Nocellara del Belice" e "Biancolilla", cultivar tipiche siciliane, con il suo sapore fruttato da medio a intenso è un olio adatto a tutti i piatti della dieta mediterranea, sia in crudo che in cottura.

*Superior category **extra virgin olive oil** obtained directly from olives and solely by mechanical means.*

Born by selected "Nocellara del Belice" and "Biancolilla" olives, typical Sicilian cultivars, this oil has a fruity flavour grading from medium to intense and best fits all mediterranean diet dishes, both in cooking as in fresh dressings.



provenienza: Sicilia - Valle del Belice
certificazione: 100% italiano
altitudine: 100/200 mt. s.l.m.
varietà di olive: Nocellara del Belice e Biancolilla
sistema di raccolta: brucatura a mano
sistema di molitura: 3 fasi
colore: da verde a giallo con riflessi verdognoli
fruttato: da medio a intenso
sensazione di amaro: da leggero a medio
sensazione di piccante: da leggero a medio
odore: fruttato netto di oliva, da acerbo a maturo

origin area: Sicilia - Valle del Belice
certification: 100% Italian
altitude: 100/200 meters a.s.l.
cultivars: Nocellara del Belice and Biancolilla
harvesting method: hand picking
milling system: 3 phases
colour: from green to yellow with greenish hues
fruity flavour degree: from medium to intense
bitter flavour degree: from mild to medium
spicy flavour degree: from mild to medium
fragrance: green olives fruity, from unripe to ripe

Confezionamento Package	Capacità Content	Pezzi per fardo Items per carton	Colli per pallet Cartons per pallet
Bottiglia tonda • Round bottle	lt. 1,00	6	48 su 2 strati • 48 on 2 layers
Lattina in alluminio • Aluminium can	lt. 5,00	6	n.d. • n.a.

PERUZZA®

Oleificio Peruzza srl • Via R. Maffei - 91022 Castelvetro (Tp) - Italia
Tel. 0924.905133 - Fax 0924.82313 • www.peruzzaolio.com - info@peruzzaolio.com