



Turri 1924 Olio Extra Vergine di Oliva Garda Orientale DOP 0,5L

NOME DEL PRODUTTORE:	Turri F.lli Srl	
NOME DEL PRODOTTO:	Turri 1924 Olio Extra Vergine di Oliva Garda Orientale DOP 0,5L	
DESCRIZIONE:	Olio dedicato al fondatore Giancarlo Turri, nato nel 1924. Ottenuto prevalentemente da olive di varietà Casaliva. Sono presenti anche altre varietà come il Fort, Leccino, Moraiolo (nel Veneto chiamato Morcai) e il Pendolino. Abbinamenti: a crudo su verdure, pesce e carpaccio di carne. Le sue caratteristiche organolettiche lo rendono indicato anche nella preparazione di dolci.	
PANEL TEST:	Ha toni fruttati leggeri con rimandi netti al carciofo; al gusto è avvolgente e morbido, ha buona fluidità e armonia; in chiusura si apprezza la mandorla.	
INGREDIENTI:	Olio Extra Vergine di Oliva Garda Orientale Dop.	
DOPO L'APERTURA:	Conservare in luogo fresco lontano da fonti di calore.	
TEMPERATURA IDEALE DI STOCCAGGIO:	dai 15° ai 18° C	
TMC:	18 mesi	
SHELF LIFE:	12 mesi	
CODICE ARTICOLO:	1931	
CONFEZIONE:	Scatola con 6 bottiglie da 0,5L tappo anti rabbocco	
DIMENSIONI ARTICOLO mm:	Ø63 x h300	
PESO LORDO BOTTIGLIA kg:	0,92	
CODICE EAN ARTICOLO:	8001243001924	
CODICE EAN PACCO:	-	
DIMENSIONI PACCO mm:	200x140x h315	
PESO LORDO PACCO kg:	5,65	
MISURE PALLET cm:	120X80	120X100
ALTEZZA TOTALE PALLET cm:	135	135
NUMERO PACCHI PER PALLET:	124	156
STRATI PER PALLET:	4	4
NUMERO PACCHI PER STRATO:	31	39



VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100ml

ENERGIA	3404 Kj 828 Kcal	ACIDI GRASSI POLINSATURATI	7 g
GRASSI DI CUI	92 g	CARBOIDRATI DI CUI	0 g
ACIDI GRASSI SATURI	15 g	ZUCCHERI	0 g
ACIDI GRASSI MONOINSATURATI	70 g	PROTEINE	0 g
		SODIO	0 mg