


LG INTERNATIONAL
SCHEDA TECNICA – TECHNICAL SHEET

LINEA “GIAMPAOLO” OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - 100% ITALIANO

SCHEDA ORGANOLETTICA

Acidità: Da 0,35 a 0,50 gradi all’imbottigliamento.

Colore: Giallo dorato intenso con riflessi verde chiaro.

Olfatto: Netto di oliva, fruttato di intensità leggera, con lievi sensazioni erbacee e vegetali.

Gusto: Leggermente fruttato, dolce, armonico e fine con una leggera nota piccante. Lascia un’ottima bocca con note di erbe aromatiche e mandorla dolce.

Gastronomia: Ottimo per esaltare qualsiasi tipo di piatto, ideale in tavola, per il condimento di zuppe, primi piatti, patate, formaggi, pesce.



LINEA “GIAMPAOLO” EXTRAVERGINE OLIVE OIL - 100% ITALIANO

ORGANOLEPTIC PROFILE

Acidity: From 0.35 to 0.50 degrees bottling.

Color: deep golden yellow with light green reflections.

Bouquet: Net oil, fruity light intensity, with slight herbaceous and vegetal sensations

Taste: Slightly fruity, sweet, harmonious and with a slight spicy note. Leave a great mouth with notes of aromatic herbs and sweet almond.

Gastronomy: Excellent to enhance any kind of dish, ideal table for seasoning of soups, pasta, potatoes, cheese, fish.



TIPO DI CONFEZIONE	Latta	cm. 12	cm 15	h cm. 33
PESO NETTO Lt.	Kg. 4,50	LT. 5,00	Disp.:	10.000
CODICE E.A.N.	8028294200229		CODICE CARTONE	80282942002298
TIPO IMBALLO	Cartone	Quantità per cartone btg 4		
DIMENSIONE CARTONE	Altezza cm. 33	Lunghezza cm. 30	Profondità cm. 25	
PESO CARTONE	Lt. 20	Cubatura mc. 0,025	Peso lordo Kg. 26	
TIPO PALLET	Eur	Dimensioni 80x120x165		
COMPOSIZIONE PALLET	Cartoni per strati n° 12	N°strati 4	CRT x Pallet n° 48	
DIMENSIONI PALLET	80x120x165	Cubatura mc. 1,59	Kg. 1250	