eleusi Olio Extra Vergine di Oliva

L'olio ELEUSI è ottenuto da olive coltivate privilegiando l'utilizzo delle risorse e dei meccanismi di regolazione naturale, assicurando una agricoltura sostenibile. In particolare prevede un utilizzo razionale di trattamenti chimici sostituiti con mezzi biologici, agronomici e fisici. Eleusi ha una certificazione di tracciabilità di filiera dove per sapere tutto sulla storia dell'olio basta inviare un SMS (certificazione UNI ENI ISO 22005:08).

eleusi Extra Virgin Olive Oil

The olive oil by integrated production is obtained with olives the oil is made from olives grown favoring the use of resources and mechanisms of natural regulation, to ensure sustainable. In particular, it provides a rational use of chemical treatments replaced by biological, agronomic and physical tools. Eleusi has a certification of traceability chain and, to know all about oil, just send an SMS to number 340 5163169 writing the barcode and you will receive all information (UNI EN ISO 22005:08).

eleusi Extra natives Olivenöl

Das Olivenöl aus integriertem Anbau wird aus Oliven gewonnen, bei deren Anbau Ressourcen und Mechanismen zur natürlichen Regulierung bevorzugt werden, um eine nachhaltige Landwirtschaft zu sichern. Insbesondere ist eine rationelle Anwendung chemischer Behandlungen vorgesehen, die durch biologische, agronomische und physikalische Mittel ersetzt werden. Eleusi verfügt über eine Zertifizierung der Rückverfolgbarkeit der Produktionskette, und um alles über die Geschichte des Olivenöls zu erfahren, genügt eine SMS mit der Losnummer an die Telefonnummer 340 5163169 (Zertifizierung UNI EN ISO 22005:08).

eleusi

Azienda Agricola Laino Rosa
C.da Piana 87070
Cerchiara di Calabria (CS)
Tel. 0981 994204
www.eleusi.net
info@eleusi.net

eleusiolio

Olio Extra Vergine di Oliva

Extra Virgin Olive Oil

Extra natives Olivenöl

eleusi

INFORMAZIONI
TECNICO-QUALITATIVE
SCHEDA TECNICA

TECHNICAL AND
QUALITY INFORMATION
SPECIFICATION SHEET

TECHNISCHE UND
QUALITATIVE
INFORMATIONEN
DATENBLATT

INFORMAZIONI TECNICO-QUALITATIVE

Sistema di estrazione:	a freddo con macine di pietra
Sistema di allevamento:	vaso
Cultivar:	Cassanese (60%) - Tondino (30%) - Carolea (10%)
Metodo di irrigazione:	microirrigazione a goccia
Metodo di raccolta:	Tradizionale, raccolta a mano e meccanica
Periodo di raccolta:	da novembre a dicembre
Decantazione:	naturale
Stoccaggio:	silos e posture in acciaio inox sotto azoto
Frangitura:	le olive vengono frante entro le 24 ore successive alla raccolta
Imbottigliamento:	• automatico • bottiglie tipo dorica in vetro scuro • *Formati:* 0,25 - 0,50 - 0,75 - 5 litri • Lattina
Panel Test:	• *Odore:* fruttato moderato • *Sapore:* lieve presenza di erbe, con lieve retrogusto piccante • *Acidità:* < 0,70 %
Impiego:	ideale su carne e pesce, insalate e legumi crudi o cotti. Presenta una grande flessibilità in cucina grazie alle sue caratteristiche che si abbracciano a molte pietanze.
Area di produzione:	Regione: CALABRIA (Cs) Cerchiara di Calabria - Francavilla Marittima

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE	BOTTIGLIE PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	CARTONI PER PILA	PESO CASSA /PALLET	DIMENSIONI PALLET
Olio Extra Vergine di Oliva Bottiglie in vetro 0,75 Lt.	12	52	13 x 4	Kg. 15/820 Kg.	162 x 80 x 120 cm
Olio Extra Vergine di Oliva Bottiglie in vetro 0,50 Lt.	12	90	18 x 5	Kg. 10/940 Kg.	174 x 80 x 120 cm
Olio Extra Vergine di Oliva Bottiglie in vetro 0,25 Lt.	12	132	22 x 6	Kg. 6/830 Kg.	174 x 80 x 120 cm

DESCRIZIONE	LATTINE PER CARTONE*	LATTINE PER PALLET	LATTINE PER PILA	PESO Lattina/Pallet	DIMENSIONI PALLET
Olio Extra Vergine di Oliva Lattina 5 Lt.	4	44	11 x 4	Kg. 20/920 Kg.	124 x 80 x 120 cm

TECHNICAL AND QUALITY INFORMATION

Extraction system:	Cold with grinding stones
Farming system:	jar
Cultivar:	Cassanese (60%) - Tondino (30%) - Carolea (10%)
Method of irrigation:	micro drip irrigation
Method of harvesting:	traditional, hand harvesting + mechanized
Period of harvesting:	from November to December
Decantation:	natural
Storage:	silos and postures in stainless steel
Crushing:	the olives are pressed within 24 hours of collection
Bottling:	• automatic • bottles type “dorica” in dark glass • size: 0,25 - 0,50 - 0,75 - 5 liters • tin
Panel Test:	• *smell*: intense fruity fresh • *taste*: fruity, with mild spicy aftertaste • *acidity*: < 0,70 %
Use:	ideal on meat and fish, salads and raw vegetables and cooked. It has great flexibility in the kitchen thanks to its features that embrace many dishes.
Production area:	Region: CALABRIA (Cs) Cerchiara di Calabria - Francavilla Marittima

SPECIFICATION SHEET

DESCRIPTION	BOTTLES PER PACKAGE	CARTONS PER PALLET	CARTONS PER STACK	WEIGHT BOX /PALLET	SIZE PALLET
Extra Virgin Olive Oil Glass Bottles 0,75 Liters.	12	52	13 x 4	Kg. 15/820 Kg.	162 x 80 x 120 cm
Extra Virgin Olive Oil Glass Bottles 0,50 Liters.	12	90	18 x 5	Kg. 10/940 Kg.	174 x 80 x 120 cm
Extra Virgin Olive Oil Glass Bottles 0,25 Liters.	12	132	22 x 6	Kg. 6/830 Kg.	174 x 80 x 120 cm

DESCRIPTION	TINS PER PACKAGE	TINS PER PALLET	TINS PER STACK	WEIGHT TIN/PALLET	SIZE PALLET
Extra Virgin Olive Oil Tin 5 Liters.	4	44	11 x 4	Kg. 20/920 Kg.	124 x 80 x 120 cm

TECHNISCHE UND QUALITATIVE INFORMATIONEN

Art der Ölgewinnung:	Kaltpressung mit Mühlsteinen
Zucht:	Vasenform
Kultivar:	Cassanese (60%) - Tondino (30%) - Carolea (10%)
Bewässerungsmethode:	Tropfbewässerung
Ernteverfahren:	traditionell, von Hand + mechanisiert geerntet
Erntezeit:	von November bis Dezember
Dekantierung:	natürliche
Lagerung:	Silos und unterirdische Behälter aus rostfreiem Stahl
Pressung:	Die Oliven werden innerhalb von 24 Stunden nach der Ernte gepresst
Flaschenabfüllung:	• automatische • Dorische Flaschen aus dunklem Glas • *Formate:* 0,25 - 0,50 - 0,75 - 5 Liter
Panel Test:	• *Geruch:* frisch und intensiv fruchtig • *Geschmack:* fruchtig mit leichtem pikantem Nachgeschmack • *Säuregehalt:* < 0,70 %
Verwendung:	Ideal auf Fleisch und Fisch, rohen oder gekochten Salaten und Hülsenfrüchten. Dank seiner Merkmale findet es vielseitige Verwendung in der Küche und eignet sich für zahlreiche Gerichte
Erzeugungsgebiet:	Region: KALABRIEN (Cosenza) Cerchiara di Calabria Francavilla Marittima (am Fuße des Monte Pollino)

DATENBLATT

BESCHREIBUNG	FLASCHEN PRO KARTON	KARTONS PRO PALETTE	KARTONS PRO STAPEL	GEWICHT KISTE/PALETTE	PALETTENMASSE
Extra natives Olivenöl Glasflaschen 0,75 Lt.	12	52	13 x 4	Kg. 15/820 Kg.	162 x 80 x 120 cm
Extra natives Olivenöl Glasflaschen 0,50 Lt.	12	90	18 x 5	Kg. 10/940 Kg.	174 x 80 x 120 cm
Extra natives Olivenöl Glasflaschen 0,25 Lt.	12	132	22 x 6	Kg. 6/830 Kg.	174 x 80 x 120 cm

BESCHREIBUNG	KANISTER PRO KARTON *	KANISTER PRO PALETTE	KANISTER PRO STAPEL	GEWICHT KISTE/PALETTE	PALETTENMASSE
Extra natives Olivenöl Kanister 5 Lt.	4	44	11 x 4	Kg. 20/920 Kg.	124 x 80 x 120 cm