eleusi BIO

È un'azienda specializzata nella produzione di olio extravergine di oliva di alta qualità, che presenta un'innata vocazione orientata verso la tipicità e la sicurezza dei prodotti. L'olio extravergine di oliva di Eleusi è un prodotto totalmente naturale, sicuro e di altissima genuinità sia nella produzione che nei sapori di una volta. Eleusi ha la sua carta di identità. Per sapere tutto sul prodotto basta inviare un SMS ed è possibile ricevere tutte le informazioni sull'olio che è in tavola (certificazione UNI ENI ISO 22005:08).

eleusi BIO

It is a company that specialises in the production of high-quality extra virgin olive oil which has a natural vocation that is oriented towards typicality and product safety. Eleusi extra virgin olive oil
is a completely natural product that is safe and with a very high level of authenticity, both in terms of production and also staying faithful to the flavours of the past. Eleusi has its own identity card. For all the information on the product simply send an SMS and learn everything about the oil that is brought to the table (UNI ENI ISO 22005:08 certification).

eleusi BIO

Es handelt sich um ein Unternehmen, das sich auf die Herstellung von erstklassigem nativem Olivenöl extra spezialisiert hat, sowie eine natürliche Veranlagung vorzeigt, die sich auf die Eigentümlichkeit und die Sicherheit des Produktes richtet. Das native Olivenöl extra von Eleusi ist durch seine Produktion und dem unverfälschten Geschmack, ein vollständig natürliches, sicheres und reines Produkt. Eleusi verfügt über einen eigenen Personalausweis. Sollten Sie zusätzliche Informationen über das Produkt wünschen, können Sie uns eine SMS zusenden und wir werden Ihnen umgehend alle notwendigen Informationen in Bezug auf das auf Ihrem Tisch stehende Olivenöl zukommen lassen. (UNI ENI ISO 22005:08 Zertifikat).

IT BIO 006 RI96

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 da agricoltura biologica

Extra Virgin Olive Oil by organic farming

Extra natives Olivenöl aus biologischen Anbau

IT BIO 006 RI96

INFORMAZIONI TECNICO-QUALITATIVE
SCHEDA TECNICA

TECHNICAL AND QUALITY INFORMATION
SPECIFICATION SHEET

TECHNISCHE UND QUALITATIVE INFORMATIONEN
DATENBLATT

eleusi

INFORMAZIONI TECNICO-QUALITATIVE

Sistema di estrazione:	a freddo con macine di pietra
Sistema di allevamento:	vaso
Cultivar:	Cassanese (65%) - Tondino (35%)
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:* intenso fruttato fresco • *Sapore:* fruttato, con lieve retrogusto piccante • *Acidità:* < 0,70 %
Impiego:	ideale su carne e pesce, insalate e legumi crudi o cotti. Renderà incisiva qualsiasi preparazione, perchè adatto anche a minestre contadine, a carni alla griglia e formaggi stagionati.
Area di produzione:	Regione: CALABRIA (Cs) Cerchiara di Calabria - Francavilla Marittima - Cassano Jonio (ai piedi del monte Pollino)

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 (65%) - Tondino (35%)
Method of irrigation:	micro drip irrigation
Method of harvesting:	Traditional, by hand and mechanically
Period of harvesting:	from November to December
Decantation:	natural
Storage:	Stainless steel silos and containers in nitrogen
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 will make any dish tasty, because it is suitable for peasant soups, grilled meats and aged cheese.
Production area:	Region: CALABRIA (Cs) Cerchiara di Calabria - Francavilla Marittima - Cassano Jonio (at the foot of Mount Pollino)

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 (65%) - Tondino (35%)
Bewässerungsmethode:	Tropfbewässerung
Ernteverfahren:	traditionelle, handwerklich und mechanische Ernte
Erntezeit:	von November bis Dezember
Dekantierung:	natürliche
Lagerung:	Silos und Halterung in Edelstahlfässern unter Stickstoff
Pressung:	Die Oliven werden innerhalb von 24 Stunden nach der Ernte gepresst
Flaschenabfüllung:	• automatisch • 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. Es gibt jedem beliebigen Rezept eine markante Note, da es auch für Bauernsuppen, gegrilltes Fleisch und gereiften Käse geeignet ist.
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