

eleusi Limone

 La terra da cui nasce Eleusi è ricca di frutti di elevata qualità, e l'olio extra-vergine di oliva al limone rappresenta la perfezione di questa unione. In particolare esso è ottenuto dalla macinazione a pietre tra olive migliori e la selezione dei agrumi di eccellenza.

eleusi Lemon

 The land from whom Eleusi was born is rich of high quality fruits and extra virgin olive lemon oil represents the perfection of this union. In particular lemon oil is obtained from grinding stones between the olive and selection excellence citrus fruits.

eleusi Zitrone

 Das Gebiet, aus dem Eleusi stammt, ist reich an Früchten erstklassiger Qualität, und das extra native Olivenöl mit Zitrone stellt die Vollkommenheit dieser Verbindung dar. Es wird durch Kaltpressung mit Mühlsteinen aus den besten Oliven und die Auswahl vorzüglicher Zitrusfrüchte erzielt.



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 al Limone

Extra Virgin Olive
Lemon Oil

Extra natives
Olivenöl mit Zitrone



eleusi



INFORMAZIONI
 TECNICO-QUALITATIVE
SCHEDA TECNICA

TECHNICAL AND
QUALITY INFORMATION
 SPECIFICATION SHEET

TECHNISCHE UND
QUALITATIVE
INFORMATIONEN
 DATENBLATT

INFORMAZIONI TECNICO-QUALITATIVE	
<i>Sistema di estrazione:</i>	a freddo con macine di pietra
<i>Sistema di allevamento:</i>	vaso
<i>Cultivar:</i>	Cassanese (65%) Tondino (35%)
<i>Metodo di irrigazione:</i>	microirrigazione a goccia
<i>Metodo di raccolta:</i>	tradizionale, raccolta a mano
<i>Periodo di raccolta:</i>	da novembre a dicembre
<i>Decantazione:</i>	naturale
<i>Stoccaggio:</i>	silos e posture in acciaio inox
<i>Frangitura:</i>	le olive vengono frante entro le 24 ore successive alla raccolta e i limoni sono appena raccolti dalla pianta
<i>Imbottigliamento:</i>	• automatico • bottiglie vetro scuro • <i>Formati:</i> 0,25 litri
<i>Panel Test:</i>	• <i>Odore:</i> intenso odore di limoni appena raccolti • <i>Sapore:</i> fruttato, con lieve retrogusto piccante • <i>Acidità:</i> < 0,70 %
<i>Impiego:</i>	ideale per insaporire pesce lessato, insalate, verdure cotte e car- ne alla brace
<i>Area di produzione:</i>	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
Condimento a Base di Olio Extra Vergine di Oliva al Limone Bottiglie in vetro 0,25 Lt.	12	132	22 x 6	Kg. 6/830	174 x 80 x 120 cm

TECHNICAL AND QUALITY INFORMATION	
<i>Extraction system:</i>	Cold with grinding stones
<i>Farming system:</i>	jar
<i>Cultivar:</i>	Cassanese (65%) - Tondino (35%)
<i>Method of irrigation:</i>	micro drip irrigation
<i>Method of harvesting:</i>	traditional, hand harvesting
<i>Period of harvesting:</i>	from November to December
<i>Decantation:</i>	natural
<i>Storage:</i>	silos and postures in stainless steel
<i>Crushing:</i>	the olives are pressed within 24 hours of collection and lemons were freshly picked from the plant
<i>Bottling:</i>	• automatic • bottles type “fiorentina” in dark glass • size: 0,25
<i>Panel Test:</i>	• <i>smell</i> intense smell of freshly picked lemons • <i>taste</i> fruity, with mild spicy aftertaste • <i>acidity</i> < 0,70 %
<i>Use:</i>	ideal to flavor boiled fish, salads, vegetables and meat cooked on the grill.
<i>Production area:</i>	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 0,25 Liters.	12	132	22 x 6	Kg. 6/830	174 x 80 x 120 cm

TECHNISCHE UND QUALITATIVE INFORMATIONEN	
<i>Art der Ölgewinnung:</i>	Kaltpressung mit Mühlsteinen
<i>Zucht:</i>	Vasenform
<i>Kultivar:</i>	Cassanese (65%) - Tondino (35%)
<i>Bewässerungsmethode:</i>	Tropfbewässerung
<i>Ernteverfahren:</i>	traditionell, von Hand
<i>Erntezeit:</i>	von November bis Dezember
<i>Dekantierung:</i>	natürliche
<i>Lagerung:</i>	Silos und unterirdische Behälter aus rostfreiem Stahl
<i>Pressung:</i>	Die Oliven werden innerhalb von 24 Stunden nach der Ernte gepresst, die Zitronen werden kurz vor der Verarbeitung vom Baum gepflückt
<i>Flaschenabfüllung:</i>	• automatisch • Dorische Flaschen aus dunklem Glas • <i>Formate:</i> 0,25
<i>Panel Test:</i>	• <i>Geruch:</i> intensiver Duft frisch gepflückter Zitronen • <i>Geschmack:</i> fruchtig mit leichtem pikantem Nachgeschmack • <i>Säuregehalt:</i> ≤ 0,70 %
<i>Verwendung:</i>	Ideal zum Anmachen von Salaten, zum Verfeinern von gedün- stetem Fisch, gekochtem Gemüse und gegrilltem Fleisch
<i>Erzeugungsgebiet:</i>	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
Würzstoff mit nativem Olivenöl extra und Zitrone in einer 0,25 Liter Glasflasche.	12	132	22 x 6	Kg. 6/830	174 x 80 x 120 cm