eleusi *DOP*

ELEUSI DOP è un olio con delle caratteristiche qualitative che riconducono in maniera esclusiva al territorio della pianura di Sibari. Segue un rigoroso disciplinare di produzione ed un test di assaggio.

eleusi *DOP*

ELEUSI DOP is an oil with qualitative characteristics that are exclusively associated with the territory of the Sybaris plain. A stringent production process and taste test is adhered to.

eleusi *DOP*

ELEUSI DOP ist ein Olivenöl mit qualitativ hochwertigen Eigenschaften, die ausschließlich aus der Sibari Ebene stammen. Es folgt einem sehr strengen Herstellungsprozess und Verkostungstest. Natives Olivenöl extra in der Glasflasche.

DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA

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 *DOP BRUZIO*

Extra Virgin Olive Oil *DOP BRUZIO*

Extra natives Olivenöl *DOP BRUZIO*

DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA

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 (80%) - Tondino (20%)
Metodo di irrigazione:	microirrigazione a goccia
Metodo di raccolta:	tradizionale raccolta a mano
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 - 0,75 litri
Panel Test:	• *Odore:* fruttato leggero • *Sapore* fruttato leggero con lieve sensazione di amaro • *Acidità:* < 0,70 %
Impiego:	Ideale su carne, insalate e legumi cotti. Renderà incisiva qual - siasi preparazione, grazie ad un centrato equilibrio, da minestre contadine a carni alla griglia e formaggi stagionati.
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 0,25 Lt.	12	132	22 x 6	Kg. 6/830 Kg.	162 x 80 x 120 cm

TECHNICAL AND QUALITY INFORMATION

Extraction system:	Cold with grinding stones
Farming system:	vase
Cultivar:	Cassanese (80%) - Tondino (20%)
Method of irrigation:	micro drip irrigation
Method of harvesting:	traditional by hand
Period of harvesting:	from November to December
Decantation:	natural
Storage:	Stainless steel silos and containers in nitrogen
Pressing:	the olives are pressed within 24 hours of harvesting
Bottling:	• automatic • bottles type “dorica” in dark glass • size: 0,25 - 0,75 • tin
Panel Test:	• *smell* intense fruity fresh • *taste* fruity, with mild spicy aftertaste • *acidity* < 0,70 %
Use:	Ideal on meats, salads and cooked vegetables. It will enhance any preparation, thanks to a centred balance, from simple soups to grilled meats and mature cheeses.
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 0,25 Liters.	12	132	22 x 6	Kg. 6/830 Kg.	174 x 80 x 120 cm

TECHNISCHE UND QUALITATIVE INFORMATIONEN

Art der Ölgewinnung:	Kaltpressung mit Mahlsteinen
Zucht:	Vase
Kultivar:	Cassanese (80%) - Tondino (20%)
Bewässerungsmethode:	Micro-Tropfbewässerung
Ernteverfahren:	traditionell, von Hand + mechanisiert geerntet
Erntezeit:	von November bis Dezember
Dekantierung:	natürliche
Lagerung:	Silos und Halterung in Edelstahlfässern unter Stickstoff
Pressung:	Die Oliven werden 24 Stunden nach der Ernte gemahlen
Flaschenabfüllung:	• automatisch • dorische, dunkle Glasflasche • *Formate:* 0,25 - 0,75
Panel Test:	• *Geruch:* frisch und intensiv fruchtig • *Geschmack:* fruchtig mit leichtem pikantem Nachgeschmack • *Säuregehalt:* < 0,70 %
Verwendung:	Ideal zu Fleisch, Salaten und gekochten Hülsenfrüchten. Wird jedem Gericht, wie zum Beispiel Gemüsesuppen, gegrilltes Fleisch und reife Käsesorten, einen außergewöhnlichen Duft, dank seiner Ausgewogenheit, verleihen.
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 0,25 Lt.	12	132	22 x 6	Kg. 6/830 Kg.	174 x 80 x 120 cm