Salerno Nicola

Cultivar / Coratina 100%

Classificatie / Codification :
Extra vierge olijfolie
Huile d'olive extra vierge

Herkomst / Origine :
Italië / Italie

Oogst- en productieperiode :
Période de récolte et de production :
Oktober - November
Octobre - Novembre

Gemiddelde zuurgraad / Acidité moyenne :
0,1% - 0,2%



Proeverij / Dégustation

NEUS: Intens aroma, fruitig, met toetsen van artisjok en cichorei.
NEZ : *Fruité intense, avec des notes d'artichaut et de chicorée.*

SMAAK: Intens fruitig.
SAVEUR : *Fruité intense.*

Combinaties: Tuinbonen met cichorei, soepen of romige peulvruchtensoepen, pasta met kikkererwten, gegrilde radicchio, snijbiet in de pan, gegrilde groenten, rood vlees, enz.
Accords : *Purée de fèves à la chicorée, soupes de légumineuses, pâtes aux pois chiches, radicchio grillé, légumes grillés, viandes rouges, etc.*

Verpakking / Emballage

Fles: donker glas
Bouteille : *verre foncé*

Dop: Aluminium / anti-navulsysteem
Bouchon : *Aluminium / anti-remplissage*

Bag in box: Aluminium en kunststof
Bag in box : *Aluminium et plastique*

Bij voorkeur te gebruiken binnen: 18 maanden
À consommer de préférence avant : *18 mois*

De vermelde datum heeft betrekking op het product wanneer het correct wordt bewaard in een intacte verpakking. Deze aanduiding geeft de periode aan waarbinnen de olie haar organoleptische eigenschappen optimaal behoudt. Na deze datum blijft het product veilig voor consumptie, hoewel aroma's en smaken geleidelijk minder intens kunnen worden.

La date indiquée sur l'étiquette se réfère au produit correctement conservé dans son emballage intact. Elle correspond à une date de durabilité minimale, garantissant une qualité sensorielle optimale. Au-delà de cette période, l'huile reste propre à la consommation, même si l'intensité de ses arômes et de ses saveurs peut progressivement diminuer.

Bewaarmethode / Méthode de conservation

Bewaren op een droge en koele plaats (15-18 °C), uit de buurt van licht en warmtebronnen. Na elk gebruik wordt aanbevolen de verpakking goed af te sluiten met de dop.
Conserver dans un endroit sec et frais (15-18 °C), à l'abri de la lumière et des sources de chaleur. Après chaque utilisation, il est recommandé de bien refermer l'emballage avec le bouchon.

Flow Chart / Diagramme de flux

Olijven rechtstreeks van de boom geoogst met mechanische oogsthulpmiddelen, in geperforeerde kratten geplaatst om een goede ventilatie te bevorderen, met koud water gewassen en binnen 6 uur gemalen.
Olives récoltées directement sur l'arbre à l'aide de moyens mécaniques, placées dans des caisses perforées afin de garantir une bonne aération, lavées à l'eau froide et triturées dans les 6 heures.
Koude verwerking en extractie (24-25 °C).
Transformation et extraction à froid (24-25 °C).
Opslag bij gecontroleerde temperatuur in roestvrijstalen tanks onder stikstof.
Stockage à température contrôlée dans des cuves en acier inoxydable sous azote.
Botteling onder stikstof.
Mise en bouteille sous azote.

Productiegebied / Zone de production:
Bisceglie (BT) - Via Ruvo 275
Hoogteligging / Altitude: 170 m
Teeltsysteem / Système de conduite:
Polyconische vaas / *Vase polyconique*
Klimaat / Climat:
Milde winters en lange, droge lentes en zomers.
Hivers doux et printemps et étés longs et secs.

Formaten en codes / Formats et codes

FORMATEN FORMATS	**VERPAKKING** EMBALLAGE	**EAN-BARCODE** CODE-BARRES EAN
0,25 Lt	FLES / BOUTEILLE	
0,50 Lt	FLES / BOUTEILLE	

Gewichten en afmetingen / Poids et dimensions

FLES BOUTEILLE	**BRUTOGEWICHT** POIDS BRUT	**EENHEDEN PER DOOS** UNITÉS PAR CARTON	**AFMETINGEN DOOS** DIMENSIONS DU CARTON	**BRUTOGEWICHT DOOS** POIDS BRUT DU CARTON
0,25 Lt	0,500	12	16,5 H x 29 L x 22 P	6,30
0,50 Lt	0,830	12	21 H x 32,5 L x 24,55 P	10,40

Pallet 40 x 60 / Palette 40 x 60

FORMAAT FORMAT	**DOZEN PER LAAG** CARTONS PAR COUCHE	**MAX. AANTAL LAGEN** NOMBRE MAX. DE COUCHES	**TOTAAL DOZEN PER PALLET** TOTAL CARTONS PAR PALETTE	**TOTAAL VERPAKKINGEN** TOTAL UNITÉS
0,25 Lt	2	3	6	72
0,50 Lt	2	3	6	72

Pallet 60 x 80 / Palette 60 x 80

FORMAAT FORMAT	**DOZEN PER LAAG** CARTONS PAR COUCHE	**MAX. AANTAL LAGEN** NOMBRE MAX. DE COUCHES	**TOTAAL DOZEN PER PALLET** TOTAL CARTONS PAR PALETTE	**TOTAAL VERPAKKINGEN** TOTAL UNITÉS
0,25 Lt	6	6	36	432
0,50 Lt	5	5	25	300

Europallet 80 x 120 / Europalette 80 x 120

FORMAAT FORMAT	**DOZEN PER LAAG** CARTONS PAR COUCHE	**MAX. AANTAL LAGEN** NOMBRE MAX. DE COUCHES	**TOTAAL DOZEN PER PALLET** TOTAL CARTONS PAR PALETTE	**TOTAAL VERPAKKINGEN** TOTAL UNITÉS
0,25 Lt	13	10	130	1560
0,50 Lt	22	8	80	960

Vimani

Cultivar | Coratina | Nolchi | Sant'Agostino | Bella di Caerignola

Classificatie / Codification :
Extra vierge olijfolie
Huile d'olive extra vierge

Herkomst / Origine :
Italië / Italie

Oogst- en productieperiode :
Période de récolte et de production :
Eerste tien dagen van oktober
Dix premiers jours d'octobre

Gemiddelde zuurgraad / Acidité moyenne :
0,1% - 0,2%



Proeverij / Dégustation

NEUS: Intens fruitig aroma, met toetsen van amandel en artisjok.
NEZ : *Fruité intense, avec des notes d'artichaut.*

SMAAK: Gemiddeld fruitig.
SAVEUR : *Fruité moyen.*

Combinaties: Romige pompoensoep, bruschetta met huisgemaakt brood, orecchiette van geroosterde tarwe, rood vlees, gebraad en gerijpte kazen.
Accords : *Velouté de potiron, bruschetta au pain maison, orecchiette de blé brûlé, viandes rouges, rôtis et fromages affinés.*

Verpakking / Emballage

Fles: donker glas
Bouteille : *verre foncé*

Dop: Aluminium / anti-navulsysteem
Bouchon : *Aluminium / anti-remplissage*

Bij voorkeur te gebruiken binnen: 18 maanden
À consommer de préférence avant : *18 mois*

De vermelde datum heeft betrekking op het product wanneer het correct wordt bewaard in een intacte verpakking. Deze aanduiding geeft de periode aan waarbinnen de olie haar organoleptische eigenschappen optimaal behoudt. Na deze datum blijft het product veilig voor consumptie, hoewel aroma's en smaken geleidelijk minder intens kunnen worden.

La date indiquée sur l'étiquette se réfère au produit correctement conservé dans son emballage intact. Elle correspond à une date de durabilité minimale, garantissant une qualité sensorielle optimale. Au-delà de cette période, l'huile reste propre à la consommation, même si l'intensité de ses arômes et de ses saveurs peut progressivement diminuer.

Bewaarmethode / Méthode de conservation

Bewaren op een droge en koele plaats (15-18 °C), uit de buurt van licht en warmtebronnen. Na elk gebruik wordt aanbevolen de verpakking goed af te sluiten met de dop.
Conserver dans un endroit sec et frais (15-18 °C), à l'abri de la lumière et des sources de chaleur. Après chaque utilisation, il est recommandé de bien refermer l'emballage avec le bouchon.

Flow Chart / Diagramme de flux

Olijven rechtstreeks van de boom geoogst met mechanische oogsthulpmiddelen, in geperforeerde kratten geplaatst om de ventilatie te bevorderen, met koud water gewassen en binnen 6 uur gemalen.
Olives récoltées directement sur l'arbre à l'aide de moyens mécaniques, placées dans des caisses perforées afin de favoriser l'aération, lavées à l'eau froide et triturées dans les 6 heures.
KOUDE VERWERKING EN EXTRACTIE / TRANSFORMATION ET EXTRACTION À FROID
Verwerking en extractie bij 24-25 °C.
Transformation et extraction à 24-25 °C.
OPSLAG / STOCKAGE
Opslag bij gecontroleerde temperatuur in roestvrijstalen tanks onder stikstof.
Stockage à température contrôlée dans des cuves en acier inoxydable sous azote.
BOTTELING / MISE EN BOUTEILLE
Botteling onder stikstof.
Mise en bouteille sous azote.

Productiegebied / Zone de production:
Bisceglie (BT) - Via Ruvo 275
Hoogteligging / Altitude: 170 m
Teeltsysteem / Système de conduite:
Polyconische vaas / *Vase polyconique*
Klimaat / Climat:
Milde winters en lange, droge lentes en zomers.
Hivers doux et printemps et étés longs et secs.

Formaten en codes / Formats et codes

FORMATEN FORMATS	**VERPAKKING** EMBALLAGE	**EAN-BARCODE** CODE-BARRES EAN
0,25 Lt	FLES / BOUTEILLE	
0,50 Lt	FLES / BOUTEILLE	

Gewichten en afmetingen / Poids et dimensions

FLES BOUTEILLE	**BRUTOGEWICHT** POIDS BRUT	**EENHEDEN PER DOOS** UNITÉS PAR CARTON	**AFMETINGEN DOOS** DIMENSIONS DU CARTON	**BRUTOGEWICHT DOOS** POIDS BRUT DU CARTON
0,25 Lt	0,500	12	16,5 H x 29 L x 22 P	6,30
0,50 Lt	0,830	12	21 H x 32,5 L x 24,55 P	10,40

Pallet 40 x 60 / Palette 40 x 60

FORMAAT FORMAT	**DOZEN PER LAAG** CARTONS PAR COUCHE	**MAX. AANTAL LAGEN** NOMBRE MAX. DE COUCHES	**TOTAAL DOZEN PER PALLET** TOTAL CARTONS PAR PALETTE	**TOTAAL VERPAKKINGEN** TOTAL UNITÉS
0,25 Lt	2	3	6	72
0,50 Lt	2	3	6	72

Pallet 60 x 80 / Palette 60 x 80

FORMAAT FORMAT	**DOZEN PER LAAG** CARTONS PAR COUCHE	**MAX. AANTAL LAGEN** NOMBRE MAX. DE COUCHES	**TOTAAL DOZEN PER PALLET** TOTAL CARTONS PAR PALETTE	**TOTAAL VERPAKKINGEN** TOTAL UNITÉS
0,25 Lt	6	6	36	432
0,50 Lt	5	5	25	300

Europallet 80 x 120 / Europalette 80 x 120

FORMAAT FORMAT	**DOZEN PER LAAG** CARTONS PAR COUCHE	**MAX. AANTAL LAGEN** NOMBRE MAX. DE COUCHES	**TOTAAL DOZEN PER PALLET** TOTAL CARTONS PAR PALETTE	**TOTAAL VERPAKKINGEN** TOTAL UNITÉS
0,25 Lt	13	10	130	1560
0,50 Lt	22	8	80	960

Hot Tony

Chilipeperolie / Huile au piment

Classificatie / Codification :
Chilipeperolie als smaakmaker
Huile condimentaire au piment

Herkomst / Origine :
Italië / Italie

Ingrediënten / Ingrédients:
99% EXTRA VIERGE OLIJFOLIE
1% VERSE BIOLOGISCHE CHILIPEPER

99% HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE
1% PIMENT FRAIS BIOLOGIQUE

Proeverij / Dégustation

Condiment op basis van extra vierge olijfolie, op smaak gebracht met chilipeper, met een uitgesproken aroma en een intense smaak.
Condiment à base d'huile d'olive extra vierge aromatisée au piment, au parfum prononcé et à la saveur intense.

Voor de bereiding van deze smaakmaker wordt de verse chilipeper samen met de olijven geperst, zodat zijn karakteristieke aroma optimaal wordt geëxtraheerd. Het resultaat is een volledig natuurlijke smaakmaker.
Pour la préparation de ce condiment, le piment frais est broyé avec les olives afin d'en extraire toute l'aromaticité caractéristique. Le résultat est un condiment entièrement naturel.

Uitsluitend aanbevolen voor gebruik als afwerkingsolie, zonder verhitting.
Recommandé exclusivement pour une utilisation à cru, en huile de finition.

Combinaties: ideaal voor het op smaak brengen van peulvruchtensoepen, voorgerechten en pizza.
Accords : *idéal pour assaisonner les soupes de légumineuses, les entrées et les pizzas.*

Verpakking / Emballage

Fles: donker glas
Bouteille : *verre foncé*

Dop: Aluminium / anti-navulsysteem
Bouchon : *Aluminium / anti-remplissage*



Bewaarmethode / Méthode de conservation

Bewaren op een droge en koele plaats (15-18 °C), uit de buurt van licht en warmtebronnen. Na elk gebruik de verpakking goed afsluiten met de dop.
Conserver dans un endroit sec et frais (15-18 °C), à l'abri de la lumière et des sources de chaleur. Bien refermer l'emballage avec le bouchon après chaque utilisation.

Bij voorkeur te gebruiken binnen: 18 maanden
À consommer de préférence avant : *18 mois*

De vermelde datum heeft betrekking op het product wanneer het correct wordt bewaard in een intacte verpakking. Deze aanduiding geeft de periode aan waarbinnen de olie haar organoleptische eigenschappen optimaal behoudt. Na deze datum blijft het product veilig voor consumptie, hoewel aroma's en smaken geleidelijk minder intens kunnen worden.
La date indiquée sur l'étiquette se réfère au produit correctement conservé dans son emballage intact. Elle correspond à une date de durabilité minimale, garantissant une qualité sensorielle optimale. Au-delà de cette période, l'huile reste propre à la consommation, même si l'intensité de ses arômes et de ses saveurs peut progressivement diminuer.

Flow Chart / Diagramme de flux

Olijven rechtstreeks van de boom geoogst met mechanische oogsthulpmiddelen, in geperforeerde kratten geplaatst om een goede ventilatie te bevorderen, met koud water gewassen en binnen 6 uur gemalen.
Olives récoltées directement sur l'arbre à l'aide de moyens mécaniques, placées dans des caisses perforées afin de favoriser une bonne aération, lavées à l'eau froide et triturées dans les 6 heures.
Verse chilipeper wordt samen met de olijven gemalen.
Le piment frais est broyé avec les olives.
Verwerking en extractie bij 24-25 °C.
Transformation et extraction à 24-25 °C.
Opslag bij gecontroleerde temperatuur in roestvrijstalen tanks onder stikstof.
Stockage à température contrôlée dans des cuves en acier inoxydable sous azote.
Botteling onder stikstof.
Mise en bouteille sous azote.

Formaten en codes / Formats et codes

FORMATEN FORMATS	**VERPAKKING** EMBALLAGE	**EAN-BARCODE** CODE-BARRES EAN
0,10 Lt	FLES / BOUTEILLE	
0,25 Lt	FLES / BOUTEILLE	

Gewichten en afmetingen / Poids et dimensions

FLES BOUTEILLE	**BRUTOGEWICHT** POIDS BRUT	**EENHEDEN PER DOOS** UNITÉS PAR CARTON	**AFMETINGEN DOOS** DIMENSIONS DU CARTON	**BRUTOGEWICHT DOOS** POIDS BRUT DU CARTON
0,10 Lt	0,225	12	14 H x 22 L x 16,5 P	2,87
0,25 Lt	0,500	12	16,5 H x 29 L x 22 P	6,30

Pallet 40 x 60 / Palette 40 x 60

FORMAAT FORMAT	**DOZEN PER LAAG** CARTONS PAR COUCHE	**MAX. AANTAL LAGEN** NOMBRE MAX. DE COUCHES	**TOTAAL DOZEN PER PALLET** TOTAL CARTONS PAR PALETTE	**TOTAAL VERPAKKINGEN** TOTAL UNITÉS
0,10 Lt	5	4	20	240
0,25 Lt	2	3	6	72

Pallet 60 x 80 / Palette 60 x 80

FORMAAT FORMAT	**DOZEN PER LAAG** CARTONS PAR COUCHE	**MAX. AANTAL LAGEN** NOMBRE MAX. DE COUCHES	**TOTAAL DOZEN PER PALLET** TOTAL CARTONS PAR PALETTE	**TOTAAL VERPAKKINGEN** TOTAL UNITÉS
0,10Lt	10	6	60	720
0,25 Lt	6	6	36	432

Europallet 80 x 120 / Europalette 80 x 120

FORMAAT FORMAT	**DOZEN PER LAAG** CARTONS PAR COUCHE	**MAX. AANTAL LAGEN** NOMBRE MAX. DE COUCHES	**TOTAAL DOZEN PER PALLET** TOTAL CARTONS PAR PALETTE	**TOTAAL VERPAKKINGEN** TOTAL UNITÉS
0,10 Lt	10	10	220	2640
0,25 Lt	13	10	130	1560