



Balât

BALÂT è un nobile olio extravergine di oliva 100% Italiano, dal flavor unico, interamente prodotto dalla molitura di olive della pregiata cultivar Nocellara del Belice dell'Azienda agricola La Rocca, dalla forma tondeggianti e colore verde intenso la cui polpa morbida e densa le conferisce un sapore fruttato e molto delicato.

L'olio Balât, ha una colore verde intenso, dal gusto classico e persuasivo con netti sentori di erba, di pomodoro verde, mandorla e carciofo. Le sensazioni di amaro nette e gradevole convivono in equilibrio con il piccante che, progressivo e duraturo, ne sancisce la chiusura.

L'Olio Balât è ottenuto attraverso una spremitura a freddo nel frantoio oleario aziendale lo stesso giorno della raccolta, la sua acidità risulta bassissima ed è ricchissimo di polifenoli (vitamina E) e di acido oleico che gli conferiscono un altissimo pregio e grande eccellenza, in quanto può essere usato per proteggere cuore e arterie, per rallentare l'invecchiamento cellulare, per prevenire l'arteriosclerosi poiché contribuisce ad abbassare il livello del colesterolo LCL (colesterolo "cattivo") ed ad innalzare quello HDL (colesterolo "buono").

Balât è sicuramente un olio dedicato ai palati più esigenti, che allo stesso tempo necessitano di un prodotto fondamentale nella Dieta Mediterranea. È un olio extravergine di oliva di alta qualità ottenuto da uliveti secolari e di nuovo impianto coltivati ad ombrello belicino.



FORMATI

100ml, 250ml, 500ml, 5000ml

VALORE ENERGETICO PER 100G	3389kj
	824kcal
GRASSI PER 100G	91,6 g
DI CUI SATURI	18,4 g
DI CUI MONOINSATURI	72,0 g
DI CUI POLINSATURI	9,6 g
CARBOIDRATI PER 100G	0
DI CUI ZUCCHERI	0
PROTEINE PER 100G	0
SALE PER 100G	0



Balât

Nome commerciale: Balât

Tipo di olio: Olio Extra Vergine di Oliva

Cultivar: Nocellara del Belice

Zona di produzione: Sicilia- Montevago

Altimetria Uliveti: 380 m s.l.m

Tipo di impianto: Sesto 7 x 7

Periodo di Raccolta: Ottobre – Inizio Novembre

Raccolta: Manuale

Stato alla Raccolta: Inizio Invaiaatura

Sistema di estrazione: Ciclo continuo a freddo

Resa per 100 Kg di olive: 16%

Conservazione: In Contenitori di Acciaio Inox

Acidità: < 0,3

Numero Perossidi: 5

Note organolettiche: L'olio ha un colore verde intenso, dal gusto classico e persuasivo con netti sentori di erba, di pomodoro verde, mandorla e carciofo. Le sensazioni di amaro nette e gradevole convivono in equilibrio con il piccante.

Abbinamenti: Ideale sul pesce sia crudo che cotto, sulle carni rosse, sulle minestre di legumi e per tutte le insalate di verdure.

Scadenza: 18 mesi dal confezionamento

BOTTIGLIA da 0,10 lt

PALLETTIZZAZIONE

Codice EAN: 8025857000500

Misure cartone: Kg 7,500

1 Cartone: 30 Bottiglie

1 Pedana: 6 Strati

N. di Cartoni per Pedana: 60

N. di Bottiglie per singolo strato: 300

Totale Bottiglie per pedana: 1800

Altezza Totale Pedana: mt: 1,20

Peso complessivo pedana: Kg 450

BOTTIGLIA da 0,25 lt

PALLETTIZZAZIONE

Codice EAN: 8025857000500

Misure cartone: Kg 7,850

1 Cartone: 12 Bottiglie

1 Pedana: 5 Strati

N. di Cartoni per Pedana: 100

N. di Bottiglie per singolo strato: 240

Totale Bottiglie per pedana: 1200

Altezza Totale Pedana: mt 1,45

Peso complessivo pedana: Kg 600

BOTTIGLIA da 0,50 lt

PALLETTIZZAZIONE

Codice EAN: 8025857000500

Misure cartone: Kg 5,500

1 Cartone: 6 Bottiglie

1 Pedana: 4 Strati

N. di Cartoni per Pedana: 144

N. di Bottiglie per singolo strato: 216

Totale Bottiglie per pedana: 864

Altezza Totale Pedana: mt 1,35

Peso complessivo pedana: Kg 754

BAG IN BOX da 5 lt

PALLETTIZZAZIONE

Codice EAN: 8025857000500

Misure cartone: Kg 9,600

1 Cartone: 2 Bag in Box

1 Pedana: 6 Strati

N. di Cartoni per Pedana: 84

N. di Bag in Box per singolo strato: 28

Totale Bag in Box per pedana: 168

Altezza Totale Pedana: mt 1,42

Peso complessivo pedana: Kg 806

FORMATI
100ml, 250ml, 500ml, 5000ml

