



## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA Selezione Oli Italiani

### EXTRA VIRGIN OLIVE OIL Selezione Oli Italiani

Questo prodotto nasce dall'esperienza della famiglia Farchioni, che da oltre sette generazioni ne cura personalmente la selezione nelle migliori zone di produzione. Già nel 1780 la famiglia Farchioni era coinvolta nella coltivazione e nella molitura dell'olio d'oliva in Italia. Ogni generazione ha trasmesso alla successiva l'esperienza nella selezione e nella miscelazione di oli. È un olio dal gusto medio fruttato, selezionato per proporre al mercato un eccezionale olio extra vergine di oliva per la sua intensità nel gusto, nei sapori e nei colori. Dal colore verde brillante e dal profumo mediamente fruttato.



*This product is born from the experience of the Farchioni family, who for over seven generations has personally selected it in the best production areas.*

*As far back as 1780 Farchioni family was involved in growing and milling olive oil in Italy. Each generation has passed down to the next their expertise in selecting and blending oils. It's an oil with an average fruity taste selected to propose in the market an exceptional extra virgin olive oil for its intensity in taste, flavors and colors. Bright green color and medium fruity aroma.*

PICCANTE / SPICY

AMARO / BITTER

FRUTTATO / FRUITY

### Il gusto / The taste

È un olio dalle forti note fruttate, selezionato per imporre al mercato un eccezionale olio extra vergine di oliva per la sua intensità nel gusto, nei sapori e nei colori.

*It is an oil with strong fruity notes, selected to impose in the market an exceptional extra virgin olive oil for its intensity in taste, flavors and colors.*

### Dal frantoio a casa tua / From the oil-mill to your home

Prodotto esclusivamente con olive italiane raccolte nelle migliori zone di produzione e lavorato esclusivamente in Italia.

*Made exclusively from Italian olives harvested in the best production areas and processed in Italy.*

### Consigli in cucina / Cooking tips

Ottenuto da una selezionata varietà di olive del Sud Italia avendo la caratteristica di lasciare invariato l'intenso durante il tempo. Sicuramente accettato dai clienti che preferiscono sapori forti.

*Obtained from a selected variety of olives from South of Italy having the characteristic to let unchanged the intense during the time. Surely accepted by customers which prefer strong flavors.*

| DESCRIZIONE PRODOTTO /<br>PRODUCT DESCRIPTION                                     | ANAGRAFICA PRODOTTO /<br>PRODUCT DATA |                |               | INFORMAZIONI<br>BOTTIGLIA /<br>BOTTLE INFORMATION |           |      | INFORMAZIONI COLLI /<br>CASE INFORMATION |           |             |             |      | INFORMAZIONI BANCALE<br>/ PALLET INFORMATION<br>80X120 |                  |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------|---------------|---------------------------------------------------|-----------|------|------------------------------------------|-----------|-------------|-------------|------|--------------------------------------------------------|------------------|-----------|
| Olio extra vergine di oliva /<br>Extra virgin olive oil<br>Selezione Oli Italiani | EAN                                   | ITF            | COD /<br>CODE | H<br>(cm)                                         | ø<br>(cm) | Kg   | NBC                                      | H<br>(cm) | P/D<br>(cm) | L/W<br>(cm) | Kg   | CxF /<br>CxR                                           | C tot /<br>Tot C | H<br>(cm) |
| 0,5 L                                                                             | 8007153006752                         | 68007153006754 | 39003         | 22,5                                              | 6,5       | 0,88 | 6                                        | 28        | 23,5        | 16          | 5,48 | 20x5                                                   | 100              | 160       |