



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA SANT'Eurosia

L'Olio Extra Vergine Sant'Eurosia nasce dall'esigenza della Farchioni Olii di creare una linea in esclusiva per l'alta ristorazione. Fino dal 1780 la Famiglia Farchioni firma i suoi prodotti e li seleziona con cura ed esperienza, portando sulle tavole più prestigiose un prodotto unico. Tutti i processi di lavorazione sono stati effettuati in Italia

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL SANT'Eurosia

The Extra Virgin Oil Sant'Eurosia is born from the need of Farchioni Olii to create a line exclusively for haute cuisine. Until 1780 the Farchioni family signed its products and selects them with care and experience, bringing to the most prestigious tables a unique product. All the machining processes were and located in Italy



PICCANTE / SPICY

AMARO / BITTER

FRUTTATO / FRUITY

Il gusto / The Taste

Il suo profumo intenso e fruttato, accompagnato da un gusto equilibrato, lo rendono protagonista nei piatti più raffinati.

Its intense and fruity aroma, accompanied by a balanced taste, make it protagonist in the most recent dishes.

Consigli in cucina / Cooking tips

L'Olio Sant'Eurosia arricchisce ed esalta l'equilibrio e l'aroma dei piatti con cui viene abbinato, creando eccellenti armonie di gusto.

Sant'Eurosia Oil enhances the balance and flavour of dishes, creating pure harmony of taste.

DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION	ANAGRAFICA PRODOTTO / PRODUCT DATA			INFORMAZIONI BOTTIGLIA / BOTTLE INFORMATION				INFORMAZIONI COLLI / CASE INFORMATION					INFORMAZIONI BANCALE / PALLET INFORMATION 80X120		
Olio Extra Vergine di Oliva / Extra Virgin Olive Oil SANT'EUSOIA	EAN	ITF14	COD / CODE	H (cm)	P/D (cm)	L/W (cm)	Kg	NBC	H (cm)	P/D (cm)	L/W (cm)	Kg	CxF / CxR	C tot / Tot C	H (cm)
5,0 L	8007153002471	28007153002475	30007033	33,5	13	13	4,8	2	33,5	16	32	10	17x4	68	149