



MASSERIA
BARONE MELODIA

特级初榨橄榄油

产自意大利

“马塞里亚·巴罗·魅力大”特级初榨橄榄油通过冷萃取获得，橄榄使用花岗岩磨石压榨。我们只用最典型的普利亚橄榄果：科拉蒂，阿古利尔罗拉和PERANZANA。

凭借其均衡的风味，清香的香气以及极低的酸度，这款橄榄油是沙拉，汤和鱼的理想选择。也适用于烹饪和油炸

橄榄及生产

产地：普利亚的巴里北部

橄榄品种：科拉蒂，阿古利尔罗拉和PERANZANA

采摘季节：从十月到次年一月

采摘方式：手工或者机械

清理：去除叶子以及其他异物

压榨方式：花岗岩磨盘

生产时间：采摘后24小时内

萃取：用传统的方式持续循环，温度控制在26度以内

过滤方式：棉花

存储方式：在不锈钢罐内存储，控制温度

装瓶：半自动及全自动控制灌装量

包装：深色瓶子，防溢式瓶盖，防油标签，高清打印的小型三重包装盒，带隔板。

保质期：18个月

橄榄油

颜色：金色，带有少许橄榄的绿色

香味：细腻的橄榄香味

味道：带有朝鲜蓟和番茄的果味，还有杏仁余味



产自意大利普利亚

商品编码	容量	每箱瓶数	每托箱数	每层箱数
8051499072407	250 毫升	6	110	22
8051499072414	500 毫升	6	100	20
8051499070069	1 升	6	100	20
8051499070113	3 升	4	48	12
8051499070120	5 升	4	48	12

MASSERIA BARONE MELODIA 是 CICAS SRL 独家注册的商标

法制办：VIA XXIV MAGGIO, 62 - BISCEGLIE (BT) 意大利 - 运营办：VIA RUVO 33 INT. 16 - 76011 BISCEGLIE (BT) 意大利

工厂和办公室：VIA A. OLIVETTI, 16 - 70056 MOLFETTA (BA) 意大利

WWW.MASSERIBARONEMELODIA.IT - 电话 / 传真：+39 0809722445 - 电邮：INFO@CICAS.EU