

## OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA VALLI TRAPANESI DOP

Prodotto in blend con l'80% della nostra Cerasuola, 10% Biancolilla e 10% Nocellara, nasce sua maestà Olio Barbara DOP. Il top della nostra gamma.

Le olive vengono raccolte a mano e molite a freddo entro le 8 ore dalla raccolta.









Il periodo di raccolta è novembre, quando le olive raggiungono il massimo della maturazione.

Olio ideale per tutte le pietanze ma riesce ad esprimere il meglio di sé con le carni rosse, bianche e pesce alla griglia.

## EXTRA VIRGIN OLIVE OIL VALLI TRAPANESI DOP

The majestic oil Barbara D.O.P. is a blend produced with 80% Caseruola, 10% Biancolilla and 10% Nocellara. The best of our range. The olives are harvested by hand and brought to the oil mill within 8 hours, the period is in November. This oil is ideal with anything but expresses itself best with meat and grilled fish.

### Bottiglia da 0,25 L - Bottle of 0,25 L

	Codice EAN: Marca/ linea: Durata del prodotto: Temperatura di conservazione:	700220999978 BARBARA DOP 18 mesi da +10°C a +18°C
	Tipo di confezione: Dimensioni della confezione in cm: Contenuto in litri: Peso lordo in grammi:	Bottiglia H 21,5 - L 5 - P 5 0,25 500
	Tipo di imballo: Codice EAN: Dimensione dell'imballo in cm: Pezzi per Imballo: Peso dell'imballo in grammi:	Cartone 0637913750328 H 25 - L 23 - P 17,5 12 6.000
	Tipo di pallet: N° strati per pallet: N° imballi per strato:	Euro 6 25
	Bar code: Brand/ line: Expiry date: Temperature of preservation:	700220999978 BARBARA DOP 18 months from +10°C to +18°C
	Type of container: Size of container in cm: Contents in litres: Gross weight in grammes:	Bottle H 21,5 - W 5 - D 5 0,25 500
	Type of package: Bar code: Size of package in cm: Pieces per outer: Weight of package in grammes:	Case 0637913750328 H 25 - W 23 - D 17,5 12 6.000
	Type of pallet: N° of layers per pallet: N° outers per layer:	Euro 6 25



DOP VALLI TRAPANESI



## OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA VALLI TRAPANESI DOP

Prodotto in blend con l'80% della nostra Cerasuola, 10% Biancolilla e 10% Nocellara, nasce sua maestà Olio Barbara DOP. Il top della nostra gamma.

Le olive vengono raccolte a mano e molite a freddo entro le 8 ore dalla raccolta.









Il periodo di raccolta è novembre, quando le olive raggiungono il massimo della maturazione.

Olio ideale per tutte le pietanze ma riesce ad esprimere il meglio di sé con le carni rosse, bianche e pesce alla griglia.

## EXTRA VIRGIN OLIVE OIL VALLI TRAPANESI DOP

The majestic oil Barbara D.O.P. is a blend produced with 80% Caseruola, 10% Biancolilla and 10% Nocellara. The best of our range. The olives are harvested by hand and brought to the oil mill within 8 hours, the period is in November. This oil is ideal with anything but expresses itself best with meat and grilled fish.

### Bottiglia da 0,50 L - Bottle of 0,50 L

	Codice EAN: Marca/ linea: Durata del prodotto: Temperatura di conservazione:	700220999985 DOP BARBARA 18 mesi da +10°C a +18°C
	Tipo di confezione: Dimensioni della confezione in cm: Contenuto in litri: Peso lordo in grammi:	Bottiglia H 27 - L 6 - P 6 0,50 880
	Tipo di imballo: Codice EAN: Dimensione dell'imballo in cm: Pezzi per Imballo: Peso dell'imballo in grammi:	Cartone 0799705015524 H 30 - L 21 - P 14 6 5.300
	Tipo di pallet: N° strati per pallet: N° imballi per strato:	Euro 4 30
	Bar code: Brand/ line: Expiry date: Temperature of preservation:	700220999985 DOP BARBARA 18 months from +10°C to +18°C
	Type of container: Size of container in cm: Contents in litres: Gross weight in grammes:	Bottle H 27 - W 6 - D 6 0,50 880
	Type of package: Bar code: Size of package in cm: Pieces per outer: Weight of package in grammes:	Case 0799705015524 H 30 - W 21 - D 14 6 5.300
	Type of pallet: N° of layers per pallet: N° outers per layer:	Euro 4 30



DOP VALLI TRAPANESI



## OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA VALLI TRAPANESI DOP

Prodotto in blend con l'80% della nostra Cerasuola, 10% Biancolilla e 10% Nocellara, nasce sua maestà Olio Barbara DOP. Il top della nostra gamma.

Le olive vengono raccolte a mano e molite a freddo entro le 8 ore dalla raccolta.









Il periodo di raccolta è novembre, quando le olive raggiungono il massimo della maturazione.

Olio ideale per tutte le pietanze ma riesce ad esprimere il meglio di sé con le carni rosse, bianche e pesce alla griglia.

## EXTRA VIRGIN OLIVE OIL VALLI TRAPANESI DOP

The majestic oil Barbara D.O.P. is a blend produced with 80% Caseruola, 10% Biancolilla and 10% Nocellara. The best of our range. The olives are harvested by hand and brought to the oil mill within 8 hours, the period is in November. This oil is ideal with anything but expresses itself best with meat and grilled fish.

### Bottiglia da 0,75 L - Bottle of 0,75 L

	Codice EAN: Marca/ linea: Durata del prodotto: Temperatura di conservazione:	700220999992 DOP BARBARA 18 mesi da +10°C a +18°C
	Tipo di confezione: Dimensioni della confezione in cm: Contenuto in litri: Peso lordo in grammi:	Bottiglia H 28,5 - L 7 - P 7 0,75 1.200
	Tipo di imballo: Codice EAN: Dimensione dell'imballo in cm: Pezzi per Imballo: Peso dell'imballo in grammi:	Cartone 0637913056734 H 32 - L 23 - P 16 6 7.500
	Tipo di pallet: N° strati per pallet: N° imballi per strato:	Euro 4 28
	Bar code: Brand/ line: Expiry date: Temperature of preservation:	700220999992 DOP BARBARA 18 months from +10°C to +18°C
	Type of container: Size of container in cm: Contents in litres: Gross weight in grammes:	Bottle H 28,5 - W 7 - D 7 0,75 1.200
	Type of package: Bar code: Size of package in cm: Pieces per outer: Weight of package in grammes:	Case 0637913056734 H 32 - W 23 - D 16 6 7.500
	Type of pallet: N° of layers per pallet: N° outers per layer:	Euro 4 28



DOP VALLI TRAPANESI











## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BLEND

Il bag in box è, forse, il miglior sistema per conservare questo prezioso prodotto che è l'olio di oliva extravergine biologico. Tiene lontano la luce e l'aria non permettendo al prodotto di ossidarsi e mantenere nel tempo il gusto e il colore come se fosse stato appena molito. Forniamo bag in box da 5 litri.

## EXTRA VIRGIN OLIVE OIL BLEND

The bag in box is maybe the best way to conserve this precious product, that is biological extra vergin olive oil. It keeps light and air far and holds its taste and color as if fresh from the oil mill. We have bag in box of 5 litres.

### Bag in box 5 L

	Codice EAN: Marca/ linea: Durata del prodotto: Temperatura di conservazione:	700220999954 BAGINBOX 18 mesi da +10°C a +18°C
	Tipo di confezione: Dimensioni della confezione in cm: Contenuto in litri: Peso lordo in grammi:	Bag in box H 27,5 - L 23 - P 10 5 4860
	Tipo di imballo: Codice EAN: Dimensione dell'imballo in cm: Pezzi per Imballo: Peso dell'imballo in grammi:	Cartone 0725350480042 H 29- L 41,5 - P 24 4 19.500
	Tipo di pallet: N° strati per pallet: N° imballi per strato:	Euro 4 10
	Bar code: Brand/ line: Expiry date: Temperature of preservation:	700220999954 BAGINBOX 18 months from +10°C to +18°C
	Type of container: Size of container in cm: Contents in litres: Gross weight in grammes:	Bag in box H 27,5 - W 23 - D 10 5 4860
	Type of package: Bar code: Size of package in cm: Pieces per outer: Weight of package in grammes:	Case 0725350480042 H 29 - W 41,5 - D 24 4 19.500
	Type of pallet: N° of layers per pallet: N° outers per layer:	Euro 4 10











## OILIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BLEND

Il bag in box è, forse, il miglior sistema per conservare questo prezioso prodotto che è l'olio di oliva extravergine biologico. Tiene lontano la luce e l'aria non permettendo al prodotto di ossidarsi e mantenere nel tempo il gusto e il colore come se fosse stato appena molito. Forniamo bag in box da 5 litri.

## EXTRA VIRGIN OLIVE OIL BLEND

The bag in box is maybe the best way to conserve this precious product, that is biological extra vergin olive oil. It keeps light and air far and holds its taste and color as if fresh from the oil mill. We have bag in box of 5 litres.

### Bag in box 5 L

	Codice EAN: Marca/ linea: Durata del prodotto: Temperatura di conservazione:	700220999954 BAGINBOX 18 mesi da +10°C a +18°C
	Tipo di confezione: Dimensioni della confezione in cm: Contenuto in litri: Peso lordo in grammi:	Bag in box H 27,5 - L 23 - P 10 5 4860
	Tipo di imballo: Codice EAN: Dimensione dell'imballo in cm: Pezzi per Imballo: Peso dell'imballo in grammi:	Cartone 0725350480042 H 29- L 41,5 - P 24 4 19.500
	Tipo di pallet: N° strati per pallet: N° imballi per strato:	Euro 4 10
	Bar code: Brand/ line: Expiry date: Temperature of preservation:	700220999954 BAGINBOX 18 months from +10°C to +18°C
	Type of container: Size of container in cm: Contents in litres: Gross weight in grammes:	Bag in box H 27,5 - W 23 - D 10 5 4860
	Type of package: Bar code: Size of package in cm: Pieces per outer: Weight of package in grammes:	Case 0725350480042 H 29 - W 41,5 - D 24 4 19.500
	Type of pallet: N° of layers per pallet: N° outers per layer:	Euro 4 10













## OILIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BLEND

Il bag in box è, forse, il miglior sistema per conservare questo prezioso prodotto che è l'olio di oliva extravergine biologico. Tiene lontano la luce e l'aria non permettendo al prodotto di ossidarsi e mantenere nel tempo il gusto e il colore come se fosse stato appena molito. Forniamo bag in box da 3 litri.

## EXTRA VIRGIN OLIVE OIL BLEND

The bag in box is maybe the best way to conserve this precious product, that is biological extra vergin olive oil. It keeps light and air far and holds its taste and color as if fresh from the oil mill. We have bag in box of 3 litres.

### Bag in box 3 L

	Codice EAN: Marca/ linea: Durata del prodotto: Temperatura di conservazione:	0645760237695 BAGINBOX 18 mesi da +10°C a +18°C
	Tipo di confezione: Dimensioni della confezione in cm: Contenuto in litri: Peso lordo in grammi:	Bag in box H 24 - L 18,5 - P 9 3 2748
	Tipo di imballo: Codice EAN: Dimensione dell'imballo in cm: Pezzi per Imballo: Peso dell'imballo in grammi:	Cartone 0725350480042 H 29- L 41,5 - P 24 6 17.668
	Tipo di pallet: N° strati per pallet: N° imballi per strato:	Euro 4 10
	Bar code: Brand/ line: Expiry date: Temperature of preservation:	0645760237695 BAGINBOX 18 months from +10°C to +18°C
	Type of container: Size of container in cm: Contents in litres: Gross weight in grammes:	Bag in box H 24 - W 18,5 - D 9 3 2748
	Type of package: Bar code: Size of package in cm: Pieces per outer: Weight of package in grammes:	Case 0725350480042 H 29 - W 41,5 - D 24 6 17.668
	Type of pallet: N° of layers per pallet: N° outers per layer:	Euro 4 10

