

SCHEMA TECNICA

CARATTERISTICHE	
Produttore:	
Zona di produzione:	
Oliveto:	
Superficie:	
N.Olivi:	
Altitudine:	
Natura del terreno:	
Cultivar:	
Periodo raccolta:	
Sistema di raccolta:	
Frangitura:	
Estrazione:	
Resa:	
Quantità olio prodotto:	
Stoccaggio:	
Caratteri organolettici:	
colore:	
Certificazioni:	
N° bottiglie messe a disposizione¹	
N° campioni messi a disposizione²	
Prezzo per i primi 3 mesi³	
Prezzo per i restanti 9 mesi	
Tipologie di confezioni disponibili	

In rosso i campi obbligatori

¹ I lotti minimi di fornitura non possono essere inferiori alle 500 bottiglie annue per i prodotti DOP-IGP e alle 1000 bottiglie annue per i prodotti olio extravergine di oliva italiano e olio extravergine di oliva italiano biologico

² I lotti minimi di fornitura dei campioni non possono essere inferiori alle 250 confezioni annue per i prodotti DOP-IGP e alle 500 confezioni annue per i prodotti olio extravergine di oliva italiano e olio extravergine di oliva italiano biologico

³ Si ricorda che, come da Regolamento, l'Acquirente ha diritto ad uno sconto sul prezzo di vendita durante i primi tre mesi di somministrazione del prodotto o a uno sconto proporzionale e corrispondente nel caso di forme di acquisto più flessibili (anche "una tantum") e che, come Operatore iscritto alla Borsa Merci Telematica Italiana, ha diritto a tutti i servizi in essa previsti.

in fede
FIRMA

.....

SCHEDA TECNICA ESEMPLIFICATIVA

CARATTERISTICHE	DESCRIZIONE DELL'OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE
Produttore:	<i>LUCA CROCENZI</i>
Zona di produzione:	<i>Sicilia, comune di Nicosia (EN)</i>
Oliveto:	<i>Località Pantano e Magnana</i>
Superficie:	<i>Circa 120 ettari</i>
N.Olivi:	<i>Circa 18.000</i>
Altitudine:	<i>600 mt sul livello del mare</i>
Natura del terreno:	<i>Medio impasto arenario</i>
Cultivar:	<i>Nocellara del belice, nocellara messinese, nocellara dell'Etna, carolea e biancolilla</i>
Periodo raccolta:	<i>Dalla fine di ottobre a novembre</i>
Sistema di raccolta:	<i>Raccolta a mano dalla pianta (brucatura)</i>
Frangitura:	<i>Entro le 24 ore successive alla raccolta</i>
Estrazione:	<i>Ciclo continuo a freddo</i>
Resa:	<i>12%</i>
Quantità olio prodotto:	<i>Circa 12000 litri</i>
Stoccaggio:	<i>Fusti di acciaio inox a temperatura costante</i>
Caratteri organolettici:	<i>Fruttato intenso, amaro medio, piccante intenso, cardo, floreale, pomodoro</i>
colore:	<i>Giallo oro tendente al verde</i>
Certificazioni:	<i>HACCP; ISO 9001; NOP</i>
N° bottiglie messe a disposizione¹	<i>1500</i>
N° campioni messi a disposizione²	<i>600</i>
Prezzo per i primi 3 mesi³	<i>5 € (bottiglia da 0,75lt)</i>
Prezzo per i restanti 9 mesi	<i>7 € (bottiglia da 0,75lt)</i>
Tipologie di confezioni disponibili	<i>Confezioni in bottiglie da 0,50lt – 0,75lt – 1lt – 2lt Confezioni in lattina da 3lt – 5lt</i>

In rosso i campi obbligatori

¹*I lotti minimi di fornitura non possono essere inferiori alle 500 bottiglie annue per i prodotti DOP-IGP e alle 1000 bottiglie annue per i prodotti olio extravergine di oliva italiano e olio extravergine di oliva italiano biologico*

²*I lotti minimi di fornitura dei campioni non possono essere inferiori alle 250 confezioni annue per i prodotti DOP-IGP e alle 500 confezioni annue per i prodotti olio extravergine di oliva italiano e olio extravergine di oliva italiano biologico*

³*Si ricorda che, come da Regolamento, l'Acquirente ha diritto ad uno sconto sul prezzo di vendita durante i primi tre mesi di somministrazione del prodotto o a uno sconto proporzionale e corrispondente nel caso di forme di acquisto più flessibili (anche "una tantum") e che, come Operatore iscritto alla Borsa Merci Telematica Italiana, ha diritto a tutti i servizi in essa previsti.*

in fede
FIRMA

Firma del produttore

.....