

# EXTRA VERGINE DI OLIVA "TERRE DI ULISSE"



**TERRE DI ULISSE**  
Dal Golfo di Gaeta, terra antica ricca di storia, profumata di sole e di vento, dove le olive maturano piene e generose, ecco un olio genuino e naturale, d'aspetto non filtrato a garanzia della non manipolazione del prodotto.

**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**  
Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

**TERRE DI ULISSE**  
*non filtrato*  
*prodotto italiano*

0,750 L e 

Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e dal calore.  
Prodotto confezionato da:  
**OLEIFICIO DEL GOLFO S.p.A.**  
Via S. Pietro - Formia (LT) tel. 0771.23010  
Riconoscimento n. IT 035 LT



**TERRE DI ULISSE**  
Dal Golfo di Gaeta, terra antica ricca di storia, profumata di sole e di vento, dove le olive maturano piene e generose, ecco un olio genuino e naturale, d'aspetto non filtrato a garanzia della non manipolazione del prodotto.

**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**  
Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

**TERRE DI ULISSE**  
*non filtrato*  
*prodotto italiano*

0,750 L e 

Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e dal calore.  
Prodotto confezionato da:  
**OLEIFICIO DEL GOLFO S.p.A.**  
Via S. Pietro - Formia (LT) tel. 0771.23010  
Riconoscimento n. IT 035 LT



# EXTRA VERGINE "TERRE DI ULISSE"

## "TERRE DI ULISSE" EXTRA VIRGIN



Ecco il "fiore all'occhiello" dell'Oleificio del Golfo: un olio genuino e naturale, di colore giallo intenso e di aspetto non filtrato a garanzia della non manipolazione del prodotto.

Terre di Ulisse ha un sapore dolce di mandorla, con un leggero retrogusto amaro dovuto alla sua bassa acidità ed alto contenuto di "fenoli", antiossidanti naturali utili contro l'invecchiamento ed un odore fruttato di oliva matura che si consiglia di preservare richiudendo la bottiglia dopo il suo utilizzo. Perfetto e naturale è il condimento ideale di tutte le gustose ricette della cucina mediterranea.

*The pride of Oleificio del Golfo, "Terre di Ulisse" extra virgin olive oil is a naturally intense, deep yellow olive oil whose unfiltered appearance guarantees its genuineness.*

*Sweet and almost almondy to the tongue, it has nevertheless has a slightly bitter aftertaste as a result of its extremely low acidity and remarkably high "phenol" content. Indeed, the high content of this natural anti-oxidant makes "Terre di Ulisse" extra virgin olive oil a superb anti-aging "cure", whilst its genuineness ensures its ability to accompany all kinds of Mediterranean cuisine.*

### bottiglia / bottle

contenuto netto / net contents	<b>0,750 L</b>
unità per confezione / units per cartons	<b>12 pz</b>
peso in Kg per confezione / weight in Kg per cartons	<b>14,000</b>
confezioni per Europallet / cartons per Europallet	<b>70</b>
codice EAN / EAN code	<b>8015745200129</b>

dimensioni Europallet cm.80x120 / Europallet dimensions cm.80x120



### bottiglia / bottle

contenuto netto / net contents	<b>0,250 L</b>
unità per confezione / units per cartons	<b>15 pz</b>
peso in Kg per confezione / weight in Kg per cartons	<b>7,700</b>
confezioni per Europallet / cartons per Europallet	<b>180</b>
codice EAN / EAN code	<b>8015745200174</b>

dimensioni Europallet cm.80x120 / Europallet dimensions cm.80x120



Via S. Pietro - 04023 Formia (LT) Italy  
tel. & fax (+39) 0771 23010

[www.oleificiodelgolfo.it](http://www.oleificiodelgolfo.it) e-mail: [info@oleificiodelgolfo.it](mailto:info@oleificiodelgolfo.it)