



SCHEDA TECNICA

OLIVE IN SALAMOIA

Peso netto: 320g

Peso sgocciolato: 190g

La materia prima: Man mano che le olive maturano, cambiano colore da verde a viola scuro, tendente al nero. La raccolta avviene generalmente verso la fine di ottobre, quando raggiungono il giusto grado di maturazione.

Origine: Nell'azienda Gregorina (FC), a pochi passi dalla nostra Oasi, coltiviamo diverse varietà di olivi rispettando la natura e la biodiversità.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: olive tonde e dalla forma leggermente allungata

Colore: viola con sfumature rosse

Sapore: tipico sapore di oliva nera, caratterizzato da un retrogusto leggero e dolce al palato.

UTILIZZO

Le olive in salamoia possono essere gustate da sole come ottimo antipasto o in abbinamento a formaggi stagionati, piatti a base di carne o verdure di stagione. Ideali anche per condire pasta e risotti.

CONSERVAZIONE Conservare in luogo fresco, al riparo dalla luce. Una volta aperto conservare in frigorifero (+4°C) e consumare entro 8 giorni.



Ingredienti: Olive nere, acqua, aceto di vino, sale marino integrale.

Valori nutrizionali (valori medi per 100g di prodotto): Energia 448kj/119kcal; grassi 12g di cui grassi saturi 1,7g; carboidrati 0,8g di cui zuccheri 0,8g; fibre 2,4g; proteine 0,6g; sale 4,5g.

Prodotto e confezionato presso: Chef Service di Piraccini e Rossi srl, via del Brado 21/B, 47121 Villagrappa (Forlì)

Per conto di: Genagricola 1851 spa, sede legale in via Trento 8, 34132 Trieste.