



SCHEDA TECNICA

PATÈ DI OLIVE

Peso netto: 110g

La materia prima: Maturando, le olive cambiano colore, passando dal verde al viola scuro, tendente al nero. La raccolta avviene generalmente alla fine di ottobre, quando il frutto ha raggiunto la giusta maturazione per garantire un sapore pieno e caratteristico.

Origine: Nell'azienda Gregorina (FC) coltiviamo diverse varietà di olivi, a pochi passi dalla nostra Oasi affiliata al WWF dove ci impegniamo nel potenziamento e monitoraggio della biodiversità.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: cremoso

Colore: viola con sfumature rosse

Sapore: sapore ricco e intenso, con un gusto deciso e aromatico che richiama le note amaricanti delle olive mature.

UTILIZZO

Il patè di olive molto versatile, ottimo da spalmare su crostini di pane o focacce. Ideale anche come accompagnamento per formaggi stagionati, salumi e verdure grigliate.

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 (59%), olio extravergine di oliva, patate disidratate, basilico, sale marino integrale, aceto di vino, aglio, origano.

Valori nutrizionali (valori medi per 100g di prodotto): Energia 1577kj/383kcal; grassi 38g di cui grassi saturi 5,5g; carboidrati 7,2g di cui zuccheri <0,5g; fibre 2,4g; proteine 0,6g; sale 2,3g.

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