



DESCRIZIONE PRODOTTO

Battuto di olive di varietà "Taggiasca" miscelato con olio extravergine di oliva monocoltivar taggiasca.

INGREDIENTI

Olive di varietà taggiasca, olio extravergine di oliva monocoltivar Taggiasca. Correttore di acidità: acido lattico.

CARATTERISTICHE E MODO D'USO

Il prodotto presenta una colorazione bruno-violacea. L'aspetto è a pezzetti e l'odore è delicato di olive e olio. Il gusto è intenso di oliva, leggermente amaro e sapido. Ottimo spalmato su tartine all'aperitivo e come antipasto, ideale per arricchire primi e secondi piatti.

Prodotto sottoposto a pastorizzazione, non contiene OGM ne glutine ed è privo di allergeni.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

Il prodotto si trasporta e si conserva a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto.

Il TMC è di 18 mesi, dopo l'apertura conservare in frigorifero.

PROVENIENZA

Dolceacqua e Pigna in provincia di Imperia, Italia

Le olive sono coltivate, raccolte e trasformate all'interno dell'azienda.

PACKAGING (formati e confezioni)

vasi da 90g (24 pz), 180g (12 pz), da 550g (12 pz)

NOTE:

Olive denocciolate a ciclo automatico. Potrebbero contenere eccezionalmente noccioli o parti di essi.