



DESCRIZIONE PRODOTTO

Olive di varietà "Taggiasca" denocciolate conservate in salamoia.

INGREDIENTI

Olive di varietà taggiasca, acqua, sale. Correttore di acidità: acido lattico.

CARATTERISTICHE E MODO D'USO

Il prodotto presenta una colorazione dal verde al viola scuro. L'aspetto è liscio e l'odore è delicato di olive e salamoia. Il gusto è intenso di oliva.

Sublimi come aperitivo e nelle insalate, ideali per arricchire primi e secondi piatti.

Prodotto sottoposto a pastorizzazione nei formati in vetro, non contiene OGM né 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 290g (115 sgocc. - 12 pz), 1,65 kg (0,9 kg sgocc. - 4 pz), secchielli in plastica da 8 kg (4,5 kg sgocc. - 1 pz)

NOTE

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