



## DESCRIZIONE PRODOTTO

Olive di varietà "Taggiasca" denocciolate conservate in Olio ExtraVergine di Oliva (EVO).

## INGREDIENTI

Olive di varietà taggiasca, olio extravergine di oliva monocultivar Taggiasca. 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 olio. 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 85g (65 sgocc. - 24 pz), 170g (115 sgocc. - 12 pz).

## NOTE:

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