

Copar

Cooperativa
Olivicoltori del
Parteolla



3.5 kg



900 g



300 g

OLIVE VERDI

in Salamoia
Vaso 300 g



Ingredienti

Olive verdi, salamoia (acqua e sale),
antiossidante: acido l-ascorbico,
correttore di acidità: acido lattico

Allergeni

Assenti

Luogo di origine e produzione

ITALIA

Caratteristiche chimico-fisiche

- pH circa 4,2
- Colore verde oliva
- Odore tipico
- Forma ovale
- Sapore tipico
- Consistenza polpa soda e compatta

Processo di lavorazione

Le olive subiscono un processo di trasformazione che prevede le seguenti fasi

- Ricevimento
- Calibratura
- Lavaggio
- Fermentazione
- Cernita
- Stoccaggio in salamoia
- Confezionamento
- Etichettatura
- Imballaggio

Confezionamento

Secchiello 300 g

Periodo di conservazione dalla produzione

15 mesi

Scadenza minima alla consegna

7 mesi

Lotto di produzione e scadenza

Presente sull'etichetta

Le nostre Olive lavorate al naturale si contraddistinguono per il chiaro profumo fruttato di olive fresche e per la loro croccantezza.

Al sapore presentano un gusto perfettamente equilibrato con un chiaro ma leggero richiamo al mare.

codice articolo	EAN	pz. per cartone	form. confez.
200050	017601	12	385x285x116
cart. per livello	num. livelli	cart. per pallet	peso per cart.
8	7	56	7.2 kg

Conservare in luogo freddo e asciutto.
Dopo l'apertura mantenere le olive immerse nella propria salamoia.
È possibile la formazione di lieviti naturali.

C.O.P.A.R. Soc. Coop. Agricola
Via Emilio Lussu, 43
09041 Dolianova (SU)
Sardegna, Italia