



Le nostre Olive al Forno,  
mantengono un profumo fresco e dalla  
polpa morbida.  
Al sapore presentano un gusto dolce  
e delicato, reso vivace dal perfetto  
connubio tra olio, aceto  
e semi di finocchio.

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

### Ingredienti

Olive verdi, salamoia (acqua e sale),  
olio vergine di oliva, aceto, semi di finocchio,  
peperoncino.

### 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
- Cottura
- Stoccaggio in salamoia
- Condimento
- Confezionamento
- Etichettatura
- Imballaggio

### Confezionamento

Vaschetta 500 g

### Periodo di conservazione dalla produzione

15 mesi

### Scadenza minima alla consegna

7 mesi

### Lotto di produzione e scadenza

Presente sull'etichetta

codice articolo	EAN	pz. per cartone	form. confez.
250040	8000928 240818	12	388x288x140
cart. per livello	num. livelli	cart. per pallet	peso per cart.
8	5	40	11,3 kg

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