



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

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.

| 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 |

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.PAR. Soc. Coop. Agricola
Via Emilio Lussu, 43
09041 Dolianova (SU)
Sardegna, Italia