



Ingredienti

Olive verdi, salamoia (acqua e sale), olio vergine di oliva, prezzemolo, aglio, aceto

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
- 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 a Scabecciu mantengono un chiaro profumo di olive fresche e carnose al palato.

Dal gusto deciso e saporito, rinfrescato e definito dal condimento al classico sapore di Sardegna.

codice articolo	EAN	pz. per cartone	form. confez.
230040	240702	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