



3.5 kg



900 g



300 g

OLIVE VERDI

in Salamoia Schiacciate
Secchiello 3.5 kg



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
- Schiacciatura
- Confezionamento
- Etichettatura
- Imballaggio

Confezionamento

Secchiello 3.5 kg

Periodo di conservazione dalla produzione

15 mesi

Scadenza minima alla consegna

7 mesi

Lotto di produzione e scadenza

Presente sull'etichetta

Olive Verdi Schiacciate
l'ideale per chi ama creare i
propri condimenti.

Schiacciamo le nostre olive solo
dopo la fermentazione,
allo scopo di renderle perfette
per ricevere i condimenti.

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

codice articolo	EAN	pz. per cartone	form. confez.
270007	8000928 017106	1	218x197
pz. per livello	num. livelli	pz. per pallet	peso per pezzo
20	3	60	61 kg

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