



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

Confezionamento

Bustina 100 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.

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.
250007	8000928 000399	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