



COPARINE

Olive Verdi in Salamoia lavorate con il sistema "Al Naturale"

Ingredienti

Olive verdi, salamoia (acqua e sale), antiossidante: acido L-ascorbico, correttore di acidità: acido lattico.

Allergeni

Assenti

Luogo di origine e produzione

Italia

Confezionamento

Bustina 100 g

Periodo di conservazione dalla produzione

15 mesi

Processo di lavorazione

Le olive subiscono un processo di trasformazione che prevede le seguenti fasi

¤ Ricevimento
¤ Stoccaggio in salamoia

¤ Calibratura
¤ Confezionamento/Etichettatura

¤ Lavaggio
¤ Imballaggio

¤ Fermentazione

¤ Cernita

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto sgocciolato

Average nutritional values for 100g drained product Durchschnittliche Nährwerte pro 100g abgetropftes

Energia /Energy/Energie	/08kJ - 1/2kcal
Grassi/Fat/Fett	17,2g
di cui/of which/davon	
-Acidi grassi Saturi/Saturated/Gesättigte	3,9g
Carboidrati/Carbohydrate/Kohlenhydrate	1,0g
di cui/of which/davon	
-Zuccheri/Sugar/Zucker	0,0g
Proteine/Protein/Eiweiß	1,3g
Sale/Salt/Salz	4,2g



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.

codice	EAN	pz. per	form.
articolo	8000928	cartone	confez.
200110		38	3O4x1O1x177
cart. per	num.	cart. per	peso per
livello	livelli	pallet	cart.
14	7	98	4.9 kg

Conservare in luogo fresco e al riparo dalla luce, dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro alcuni giorni.

C.O.PAR. Soc. Coop. Agricola Cooperativa Olivicoltori del Parteolla Via Emilio Lussu, 43 09041 DOLIANOVA (SU) - ITALY