



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

Vaso in Vetro 180 g

Periodo di conservazione dalla produzione

36 mesi

Processo di lavorazione

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

- ✦ Ricevimento
- ✦ Calibratura
- ✦ Lavaggio
- ✦ Fermentazione
- ✦ Cernita
- ✦ Stoccaggio in salamoia
- ✦ Confezionamento/Etichettatura
- ✦ Imballaggio

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto sgocciolato

Average nutritional values for 100g drained product

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g abgetropftes

Energia/Energy/Energie	708kJ - 172kcal
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 articolo	EAN	pz. per cartone	form. confez.
200030	8000928 000511	12	207x282x115
cart. per livello	num. livelli	cart. per pallet	peso per cart.
12	14	84	5.4 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