



## OLIVE VERDI

in Salamoia Schiacciate  
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

Secchio 3,5 kg

### Periodo di conservazione dalla produzione

15 mesi

### 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

### Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto sgocciolato

Average nutritional values for 100g drained product

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g abgetropftes

<b>Energia/Energy/Energie</b>	<b>708kJ - 172kcal</b>
<b>Grassi/Fat/Fett</b>	<b>17,2g</b>
di cui/of which/davon	
-Acidi grassi Saturi/Saturated/Gesättigte	3,9g
<b>Carboidrati/Carbohydrate/Kohlenhydrate</b>	<b>1,0g</b>
di cui/of which/davon	
-Zuccheri/Sugar/Zucker	0,0g
<b>Proteine/Protein/Eiweiß</b>	<b>1,3g</b>
<b>Sale/Salt/Salz</b>	<b>4,2g</b>

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.
270007	017106	1	218x197
pz. per livello	num. livelli	pz. per pallet	peso per pezzo
20	3	60	61 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