



OLIVE VERDI

Cotte in Forno e Condite
lavorate con il sistema "Al Naturale"



Ingredienti

Olive verdi, salamoia (acqua e sale), olio di oliva vergine, aceto, finocchio, peperoncino.

Allergeni

Assenti

Luogo di origine e produzione

Italia

Confezionamento

Secchiello 900 g

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
- ✘ Cottura in forno
- ✘ Stoccaggio in salamoia
- ✘ Condimento
- ✘ 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	1025kJ - 249kcal
Grassi/Fat/Fett	25,0g
di cui/of which/davon	
-Acidi grassi Saturi/Saturated/Gesättigte	4,9g
Carboidrati/Carbohydrate/Kohlenhydrate	1,5g
di cui/of which/davon	
-Zuccheri/Sugar/Zucker	0,0g
Proteine/Protein/Eiweiß	2,3g
Sale/Salt/Salz	4,7g

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

codice articolo	EAN	pz. per cartone	form. confez.
250080	8000928 017519	6	444x296x139
cart per livello	num. livelli	cart per pallet	peso per cart
6	9	54	10,7 kg

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