

Scheda prodotto



Secchi - Secchielli

Pezzatura

Verdi in salamoia	Peso netto	Peso netto sgocciolato	90	110	130	140	150	170	200
Olive verdi in salamoia	7.000 g	4.000 g			X		X	X	X
Olive verdi in salamoia	3.100 g	2.000 g			X			X	

Verdi dolci	Peso netto	Peso netto sgocciolato	90	110	130	140	150	170	200
Olive verdi dolci	18.000 g	10.000 g	X	X	X				
Olive verdi dolci	7.000 g	4.000 g	X	X	X				
Olive verdi dolci siciliane	3.100 g	2.000 g						X	

Verdi denocciate	Peso netto	Peso netto sgocciolato	90	110	130	140	150	170	200
Olive verdi denocciate	7.000 g	3.300 g		X	X	X	X		
Olive verdi denocciate	3.100 g	1.800 g			X				

Leccino al naturale	Peso netto	Peso netto sgocciolato	90	110	130	140	150	170	200
Olive Leccino al naturale	7.000 g	4.000 g							X
Olive Leccino al naturale	3.100 g	2.000 g							X

Riviera denocciate	Peso netto	Peso netto sgocciolato	90	110	130	140	150	170	200
Olive Riviera denocciate	3.100 g	1.800 g							X



scala 1:1 (actual sizes)



Verdi in salamoia



Olive deamarizzate di ottima qualità, caratterizzate da una polpa consistente e semitenera, gusto marcato. Elevata reperibilità.

Gustose olive da pasto e da aperitivo.

Cultivar utilizzate: Calcidica (Grecia), S.Agostino (Italia), Conservolea (Grecia)



Verdi dolci



Olive dolcificate di ottima qualità, i frutti sono caratterizzati da una polpa tenera e fragranza peculiare, gusto delicato, bassa salinità.

Reperibilità molto alta, variabile in funzione della stagione.

Gustose olive da pasto.

Cultivar utilizzate: Calcidica (Grecia), Nocellara del Belice (Italia)



Verdi denocciolate

Olive deamarizzate e denocciolate.

Diffuse nella Grecia continentale, i frutti di ottima qualità sono caratterizzati da una polpa consistente e gusto marcato.

La reperibilità è molto alta, variabile in funzione della stagione.

Ottime per preparazioni gastronomiche e aperitivi.

Cultivar utilizzata: Calcidica (Grecia)



Leccino al naturale



Olive deamarizzate mediante soluzione salina.

Originarie dell'Italia centrale, probabilmente della Toscana, la cultivar è presente in Umbria, Abruzzo, Lazio, Marche e Molise e negli ultimi anni la sua diffusione ha oltrepassato i confini nazionali.

I frutti di ottima qualità sono caratterizzati da una polpa consistente e da fragranza peculiare, gusto deciso.

Ottima per preparazioni gastronomiche (sughi, pesce, carne).

Cultivar utilizzata : Leccino (Italia)



Riviera denocciolate



Olive deamarizzate mediante soluzione salina.

E' la cultivar maggiormente diffusa in Liguria.

I frutti di ottima qualità sono caratterizzati da una polpa consistente e da fragranza peculiare, gusto deciso.

Ottima per preparazioni gastronomiche (sughi, pesce, carne).