

# Scheda prodotto



## Descrizione

## Pezzatura

| Vasche confezionate in ATM                    | Peso netto sgocciolato 1.500 g | Peso netto sgocciolato 3.000 g | 130        | 170        | 200        |
|---|--------------------------------|--------------------------------|------------|------------|------------|
| Olive marchigianelle (Leccino secco al forno) | X                              | X                              |            |            | X          |
| Olive nere secche al forno                    | X                              | X                              | X          |            |            |
| Olive verdi piccanti                          | X                              |                                | X          |            |            |
| Olive verdi piccanti denocciolate             | X                              |                                | X          |            |            |
| Mistolive                                     | X                              |                                |            |            |            |
| Olive Leccino piccanti con peperone           | X                              |                                |            |            | X          |
| Olive nere greche condite                     |                                | X                              | X          |            |            |
| Olive schiacciate siciliane                   | X                              |                                |            | X          |            |
|   |                                |                                | <b>130</b> | <b>170</b> | <b>200</b> |



## Descrizione

## Pezzatura

| Buste confezionate sottovuoto | Peso netto sgocciolato 1.000 g | 130 | 170 |
|-------------------------------|--------------------------------|-----|-----|
| Olive verdi piccanti          | X                              | X   | X   |



scala 1:1 (actual sizes)



## Marchigianelle



Le olive Leccino, inizialmente collocate in una soluzione salina, subiscono una preliminare ossidazione spontanea seguita da una lenta essiccazione al forno. Gradevoli per preparazioni gastronomiche  
Cultivar utilizzata: Leccino (Italia)



## Secche al forno



Le olive vengono dolcificate ed essiccate al forno. Condite con olio sono gradevoli per preparazioni gastronomiche e antipasti.  
Cultivar utilizzate: Conservolea (Grecia), S. Agostino (Italia)



## Verdi piccanti

Le olive vengono inizialmente deamarizzate. Condite con peperoncino ed olio, risultano gradevoli per aperitivi.  
Cultivar utilizzata: Calcidica (Grecia)



## Verdi piccanti denocciolate

Le olive vengono inizialmente deamarizzate. Condite con peperoncino origano e olio. Risultano ideali per aperitivi e antipasti.  
Cultivar utilizzata: Calcidica (Grecia)



## Mistolive

La combinazione di olive nere, verdi e cangianti condite con origano, peperoncino e olio rendono saporito e colorato l'aperitivo.



## Leccino piccante con peperone



Olive deamarizzate mediante soluzione salina. Condite con origano, peperoncino, peperone e olio, sono una sfiziosa cornice per aperitivi e antipasti.  
Cultivar utilizzata: Leccino (Italia)



## Greche condite



Olive deamarizzate mediante soluzione salina. Condite con origano, peperoncino e olio, sono ottime per preparazioni gastronomiche, aperitivi e antipasti.  
Cultivar utilizzata: Conservolea (Grecia)



## Schiacciate siciliane



Le olive vengono parzialmente rotte per schiacciamento leggero della polpa ed immerse in soluzione salina regolarmente rinnovata. Condite con spezie, sono ottime per antipasti, aperitivi e preparazioni gastronomiche.  
Cultivar utilizzata: Nocellara Etnea (Italia)