

Scheda prodotto



Descrizione

Pezzatura

Secchielli	Peso netto	Peso netto sgocciolato	GG	110	130	170	200
Olive verdi in salamoia giganti	1.500 g.	1.000 g.			X		
Olive verdi in salamoia medie	1.500 g.	1.000 g.				X	
Olive verdi denocciolate	1.500 g.	800 g.			X		
Olive verdi dolci	1.500 g.	1.000 g.		X			
Olive verdi dolci	1.000 g.	600 g.		X			
Olive verdi in salamoia medie	1.000 g.	600 g.				X	
Olive Bella di Cerignola	1.000 g.	600 g.	X				
Olive Leccino al naturale	1.000 g.	600 g.					X
Olive Riviera denocciolate	1.000 g.	500 g.					X
			GG	110	130	170	200



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)



Bella di Cerignola



Coltivata principalmente nell'agro di Cerignola, presente anche in altre provincie pugliesi.

I frutti di ottima qualità sono caratterizzati dalla polpa consistente, con retrogusto leggermente dolce, gradevoli olive da pasto ed aperitivo.

Cultivar utilizzata: Bella di Cerignola (Italia)



Verdi denocciate

Olive deamarizzate e denocciate. Diffuse nella Grecia continentale, i frutti di ottima qualità sono caratterizzati da una polpa consistente e gusto marcato. Ottime per preparazioni gastronomiche e aperitivi. La reperibilità è molto alta, variabile in funzione della stagione. Cultivar utilizzate: Calcidica (Grecia)



Riviera denocciate



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).



Leccino al naturale



Olive deamarizzate mediante soluzione salina. Originaria 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)