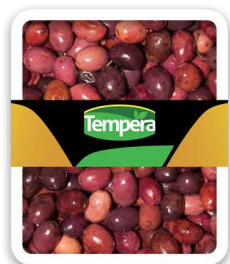


Scheda prodotto



Descrizione

Pezzatura

Vaschette	Peso netto	Peso netto sgocciolato	130	170	200
Olive verdi dolci giganti	490 g.	250 g.	X		
Olive verdi piccanti	250 g.	243 g.	X		
Olive nere secche al forno	250 g.	242 g.	X		
Olive verdi denocciolate	490 g.	250 g.	X		
Olive verdi medie	490 g.	250 g.		X	
Olive Leccino al naturale	490 g.	250 g.			X
Olive marchigianelle (Leccino al forno)	250 g.	250 g.			X
			130	170	200



scala 1:1 (actual sizes)



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 piccanti

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



Nere secche al forno



Le olive vengono dolcificate ed essiccate al forno. Condite con olio sono gradevoli per preparazioni gastronomiche ed antipasti. Cultivar utilizzata: Conservolea (Grecia)



Verdi denocciolate

Olive deamarizzate e denocciolate. 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)



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)



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)