

Scheda prodotto



Descrizione

Pezzatura

Vasi in vetro	Peso netto	Peso netto sgocciolato	GGG	GG	130	170	200
Olive verdi Bella di Cerignola	3.100 g.	1.800 g.	X				
Olive verdi Bella di Cerignola	3.100 g.	1.800 g.		X			
Olive verdi in salamoia	3.100 g.	1.800 g.			X		
Anfora olive verdi in salamoia	1.700 g.	1.000 g.			X		
Olive verdi in salamoia	1.062 g.	600 g.			X		
Olive verdi in salamoia medie	1.062 g.	600 g.				X	
Olive verdi Bella di Cerignola	580 g.	300 g.		X			
Olive verdi in salamoia	580 g.	300 g.				X	
Olive Riviera denocciolate	580 g.	270 g.					X
Olive Leccino al naturale	580 g.	300 g.					X

GGG GG 130 170 200



scala 1:1 (actual sizes)



Bella di Cerignola



Olive deamarizzate di ottima qualità. 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 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 utilizzata: 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)



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).