

Verdi in salamoia

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

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)



FOOD SERVICE | HO.Re.Ca

SECCHI - SECCHIELLI

OLIVE VERDI IN SALAMOIA

	ART.	DESCRIZIONE	PESO NETTO	PESO NETTO SGOCCIOLATO	CONSERVAZIONE	SHELF LIFE
	S4130	OLIVE VERDI IN SALAMOIA PZ. 130	7000 g	4000 g	SALAMOIA	14 MESI
	S4150	OLIVE VERDI IN SALAMOIA PZ. 150	7000 g	4000 g	SALAMOIA	14 MESI
	S4170	OLIVE VERDI IN SALAMOIA PZ. 170	7000 g	4000 g	SALAMOIA	14 MESI
	S2G	OLIVE VERDI GIGANTI IN SALAMOIA PZ. 130	3100 g	2000 g	SALAMOIA	14 MESI
	S2M	OLIVE VERDI MEDIE IN SALAMOIA PZ. 170	3100 g	2000 g	SALAMOIA	14 MESI

OLIVE VERDI DOLCI

	ART.	DESCRIZIONE	PESO NETTO	PESO NETTO SGOCCIOLATO	CONSERVAZIONE	SHELF LIFE
	S10SM	OLIVE VERDI DOLCI IN SALAMOIA PZ. 90	17000 g	10000 g	SALAMOIA	6 MESI
	S10DG	OLIVE VERDI GIGANTI IN SALAMOIA PZ. 110	17000 g	10000 g	SALAMOIA	6 MESI
	S10DC	OLIVE VERDI DOLCI IN SALAMOIA PZ. 130	17000 g	10000 g	SALAMOIA	6 MESI
	S4SM	OLIVE VERDI DOLCI IN SALAMOIA PZ. 90	7000 g	4000 g	SALAMOIA	6 MESI
	S4DG	OLIVE VERDI DOLCI IN SALAMOIA PZ. 110	7000 g	4000 g	SALAMOIA	6 MESI
	S4DC	OLIVE VERDI DOLCI IN SALAMOIA PZ. 130	7000 g	4000 g	SALAMOIA	6 MESI



90



110



130



140



150



170

scala 1:1 (actual sizes)

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 utilizzate: Calcidica



Leccino al naturale

Olive deamarizzate mediante soluzione salina. Originarie dell'Italia centrale, probabilmente dalla 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 utilizzate: Leccino (Italia)



Leccino al naturale denocciolate

Olive deamarizzate mediante soluzione salina. Originarie dell'Italia centrale, probabilmente dalla 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 utilizzate: Leccino (Italia)



FOOD SERVICE | HO.Re.Ca

SECCHI - SECCHIELLI

OLIVE VERDI DENOCCIOLATE

	ART.	DESCRIZIONE	PESO NETTO	PESO NETTO SGOCCIOLATO	CONSERVAZIONE	SHELF LIFE
	S4DN110	OLIVE VERDI DENOCCIOLATE PZ. 110	7000 g	3300 g	SALAMOIA	10 MESI
	S4DN130	OLIVE VERDI DENOCCIOLATE PZ. 130	7000 g	3300 g	SALAMOIA	10 MESI
	S4DN140	OLIVE VERDI DENOCCIOLATE PZ. 140	7000 g	3300 g	SALAMOIA	10 MESI
	S4DN150	OLIVE VERDI DENOCCIOLATE PZ. 150	7000 g	3300 g	SALAMOIA	10 MESI
	S2DN130	OLIVE VERDI DENOCCIOLATE PZ. 130	3100 g	1800 g	SALAMOIA	10 MESI

OLIVE LECCINO AL NATURALE

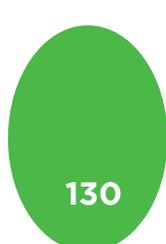
	ART.	DESCRIZIONE	PESO NETTO	PESO NETTO SGOCCIOLATO	CONSERVAZIONE	SHELF LIFE
	S2L	OLIVE LECCINO AL NATURALE	3100 g	2000 g	SALAMOIA	14 MESI
	S2DNR	OLIVE LECCINO AL NATURALE DENOCCIOLATE	3100 g	1800 g	SALAMOIA	10 MESI



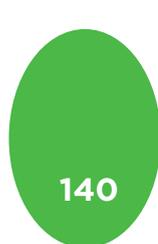
90



110



130



140



150



170

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 utilizzate: 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 Verdi piccanti denocciolate

Le olive vengono inizialmente deamarizzate. Condite con peperoncino, origano ed olio, risultano gradevoli per aperitivi.

Cultivar utilizzate: Calcidica (Grecia)

Schiacciata Siciliana

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)

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 utilizzate: Leccino (Italia)

Greche condite

Olive deamarizzate mediante soluzione salina. Condite con origano, peperoncino e olio, sono ottime per preparazioni gastronomiche, aperitivi e antipasti.

Cultivar utilizzate: Conservolea (Grecia)



GASTRONOMIA

BUSTE - VASCHETTA

	ART.	DESCRIZIONE	PESO NETTO	PESO NETTO SGOCCIOLATO	CONSERVAZIONE	SHELF LIFE
	V15M	OLIVE MARCHIGIANELLE	1500 g	1500 g	ATM	14 MESI
	V15SF	OLIVE NERE SECCHIE AL FORNO	1500 g	1500 g	ATM	6 MESI
	V15PC	OLIVE VERDI GIGANTI PICCANTI	1500 g	1500 g	ATM	14 MESI
	V15ODC	OLIVE VERDI GIGANTI DENOCCIOLATE PICCANTI	1500 g	1500 g	ATM	14 MESI
	V15MO	MISTOLIVE PICCANTI	1500 g	1500 g	ATM	14 MESI
	V15LP	OLIVE LECCINO PICCANTI CON PEPERONE	1500 g	1500 g	ATM	14 MESI
	V15GC	OLIVE NERE GRECHE CONDITE	1500 g	1500 g	ATM	14 MESI
	V15SS	OLIVE SCHIACCIATE SICILIANE CONDITE	1500 g	1500 g	ATM	14 MESI
	V4SF	OLIVE NERE SECCHIE AL FORNO	4000 g	4000 g	SOTTOVUOTO	6 MESI
	B1PC	OLIVE VERDI PICCANTI	1000 g	1000 g	SOTTOVUOTO	14 MESI

Verdi in salamoia

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

Cultivar utilizzate: Calcidica (Grecia), S. Agostino (Italia), 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. La reperibilità è molto alta, variabile in funzione della stagione. Ottime per preparazioni gastronomiche e aperitivi.

Cultivar utilizzate: Calcidica



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)



RETAIL | PRODOTTI DA SCAFFALE

SECCHIELLI

	ART.	DESCRIZIONE	PESO NETTO	PESO NETTO SGOCCIOLATO	CONSERVAZIONE	SHELF LIFE
	S1G	OLIVE VERDI GIGANTI	1500 g	1000 g	SALAMOIA	14 MESI
	S1M	OLIVE VERDI MEDIE	1500 g	1000 g	SALAMOIA	14 MESI
	S08DM130	OLIVE VERDI DENOCCIOLATE GIGANTI	1500 g	800 g	SALAMOIA	10 MESI
	S1DM	OLIVE VERDI DOLCI	1500 g	1000 g	SALAMOIA	8 MESI

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 utilizzate: Leccino (Italia)



Secche al forno

Le olive vengono dolcificate ed essiccate al forno. Condite con olio sono gradevoli per preparazioni gastronomiche ed antipasti.

Cultivar utilizzate: Conservolea (Grecia)



Verdi piccanti

Le olive vengono inizialmente deamarizzate. Condite con peperoncino, origano ed olio, risultano gradevoli per aperitivi.

Cultivar utilizzate: Calcidica (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)



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 utilizzate: Leccino (Italia)



RETAIL | PRODOTTI DA SCAFFALE

VASCHE

	ART.	DESCRIZIONE	PESO NETTO	PESO NETTO SGOCCIOLATO	CONSERVAZIONE	SHELF LIFE
	V03DG	OLIVE VERDI DOLCI GIGANTI	490 g	250 g	SALAMOIA	8 MESI
	V03PC	OLIVE VERDI GIGANTI PICCANTI	250 g	250 g	SALAMOIA	14 MESI
	V03SF	OLIVE NERE SECCHHE AL FORNO	250 g	250 g	SALAMOIA	10 MESI
	V03DNST	OLIVE VERDI DENOCCIOLATE GIGANTI	490 g	250 g	SALAMOIA	10 MESI
	V03DM	OLIVE VERDI MEDIE	490 g	250 g	SALAMOIA	14 MESI
	V03L	OLIVE LECCINO AL NATURALE	490 g	250 g	SALAMOIA	14 MESI
	V015M	OLIVE MARCHIGIANELLE	150 g	150 g	ATM	14 MESI
	V04DM	OLIVE VERDI MEDIE	890 g	400 g	SALAMOIA	14 MESI
	V04DG	OLIVE VERDI GIGANTI	890 g	400 g	SALAMOIA	8 MESI
	V04MR	OLIVE MARCHIGIANELLE	400 g	400 g	ATM	14 MESI
	V04SF	OLIVE NERE SECCHHE AL FORNO	400 g	400 g	ATM	10 MESI
	V04DNR	OLIVE LECCINO AL NATURALE DENOCCIOLATE	890 g	400 g	SALAMOIA	10 MESI

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 utilizzate: Bella di Cerignola (Italia)



Verdi in salamoia

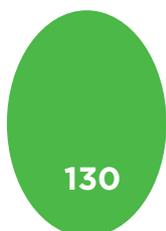
Olive deamarizzate di ottima qualità, caratterizzate da una polpa consistente e semitenera, gusto marcato. Elevata reperibilità. Gustose olive da pasto e da aperitivo.

Cultivar utilizzate: Calcidica (Grecia)



VASI IN VETRO

	ART.	DESCRIZIONE	PESO NETTO	PESO NETTO SGOCCIOLATO	CONSERVAZIONE	SHELF LIFE
	VC182G	OLIVE VERDI BELLE DI CERIGNOLA GG	3100 g	1800 g	SALAMOIA	28 MESI
	VC18	OLIVE VERDI IN SALAMOIA P130	3100 g	1800 g	SALAMOIA	28 MESI
	VC06	OLIVE VERDI IN SALAMOIA P130	1062 g	600 g	SALAMOIA	28 MESI
	VC03	OLIVE VERDI IN SALAMOIA	580 g	300 g	SALAMOIA	28 MESI
	VL06	OLIVE VERDI IN SALAMOIA LUX	1062 g	600 g	SALAMOIA	28 MESI
	VL03	OLIVE VERDI IN SALAMOIA LUX	580 g	300 g	SALAMOIA	28 MESI



scala 1:1 (actual sizes)



PROFESSIONALI DA LABORATORIO
OLIVE VERDI DENOCCIOLATE



Calcidica

Diffuse nella Grecia continentale, nella regione della Calcidica e della Tracia. I frutti di buona qualità sono caratterizzati da una polpa consistente e fragranza peculiare, gusto marcato. Disponibili anche senza taglio laterale per farcitura automatizzata.



Conservolea

Diffusa nella Grecia continentale nelle regioni di Artà, Agrinion, Volos, Lamia, Itea. I frutti di ottima qualità sono caratterizzati da polpa molto tenera e da sapore e fragranza peculiari, gusto molto delicato.



PROFESSIONALI DA LABORATORIO

OLIVE VERDI DENOCCIOLATE

	ART.	DESCRIZIONE	PESO NETTO	PESO NETTO SGOCCIOLATO	CONSERVAZIONE	SHELF LIFE
	S10DN110	OLIVE VERDI DENOCCIOLATE P110	17000 g	10000 g	SALAMOIA	10 MESI
	S10DN130	OLIVE VERDI DENOCCIOLATE P130	17000 g	10000 g	SALAMOIA	10 MESI
	S10DN140	OLIVE VERDI DENOCCIOLATE P140	17000 g	10000 g	SALAMOIA	10 MESI
	S10DN150	OLIVE VERDI DENOCCIOLATE P150	17000 g	10000 g	SALAMOIA	10 MESI
	S10ST110	OLIVE VERDI DENOCCIOLATE SENZA TAGLIO P110	17000 g	10000 g	SALAMOIA	10 MESI
	S10ST130	OLIVE VERDI DENOCCIOLATE SENZA TAGLIO P130	17000 g	10000 g	SALAMOIA	10 MESI
	S10ST140	OLIVE VERDI DENOCCIOLATE SENZA TAGLIO P140	17000 g	10000 g	SALAMOIA	10 MESI
	S9DNSQ140	OLIVE VERDI DENOCCIOLATE P140 SELEZIONE E QUALITÀ	17000 g	9000 g	SALAMOIA	10 MESI
	S9DNSQ150	OLIVE VERDI DENOCCIOLATE P150 SELEZIONE E QUALITÀ	17000 g	9000 g	SALAMOIA	10 MESI



90



110



130



140



150

scala 1:1 (actual sizes)



OLIVA ASCOLANA DEL PICENO DOP



Oliva Ascolana del Piceno

Diffusa principalmente nella provincia di Ascoli Piceno e in quelle limitrofe. La cultivar è base varietale del marchio DOP (chiamata Oliva Ascolana del Piceno). I frutti di ottima qualità sono caratterizzati da polpa molto tenera e da sapore e fragranza peculiari. Grazie al loro gusto delicato sono ottime olive da pasto.

Reperibilità medio - bassa, variabile in funzione della stagione.



OLIVA ASCOLANA

DEL PICENO DOP

	ART.	DESCRIZIONE	PESO NETTO	PESO NETTO SGOCCIOLATO	CONSERVAZIONE	SHELF LIFE
	54DOP	OLIVE ASCOLANE DEL PICENO DOP	7000 g	4000 g	SALAMOIA	12 MESI
	VLD18DOP	OLIVE ASCOLANE DEL PICENO DOP	314 g	180 g	SALAMOIA	28 MESI



Lupini

Lupini in salamoia di ottima qualità, caratterizzati da una polpa consistente. Utilizzati come snack o valorizzati nelle preparazioni gastronomiche.

LUPINI

	ART.	DESCRIZIONE	PESO NETTO	PESO NETTO SGOCCIOLATO	CONSERVAZIONE	SHELF LIFE
	S4LUP	LUPINI	7000 g	4000 g	SALAMOIA	12 MESI
	VO4LUP	LUPINI	810 g	400 g	SALAMOIA	12 MESI

Olive Verdi



Verdi Denocciolate



Mistolive



Snack Fantasia

Un misto sfizioso di olive, cetrioli, cipolline ecc,
per un aperitivo completo

*ALTRE NOVITÀ IN ARRIVO
NELLA GAMMA SNACK!*



SNACK MONOPORZIONI IN ATM

VASCHEFFE 80 gr | 90 gr | 100 gr



**LE NOSTRE VASCHEFFE HANNO UN DIAMETRO DI 12 CM
COMPATIBILE CON NUMEROSE SOLUZIONI
IN COMMERCIO PER RENDERE IL VOSTRO SNACK PIÙ ELEGANTE!**