

## INGREDIENTI

Olive nere 92%, olio extravergine d'oliva, semi di finocchio, peperoncino secco, aceto, sale.

## ORIGINE / ZONA DI PRODUZIONE

L'ulivo è la pianta mediterranea per eccellenza. Coltivata nei paesi a clima mite e temperato, appartiene alla famiglia delle oleacee e ha un portamento inconfondibile, contorta e carciata com'è.

La coltivazione dell'ulivo prevede molte e complesse operazioni, volte a ottenere il maggior quantitativo possibili di frutti: le olive. Queste vengono poi spremute per ottenere l'olio o, a maturazione inoltrata, deamarizzate al naturale in appositi recipienti con salamoia di governo, per periodi che variano dagli 8/10 mesi.

Gli uliveti sono siti in Sicilia ai pendii dei Monti Iblei e precisamente nel territorio di Buccheri contrada Ragameli.

**Cultivar:** Tonda Iblea, varietà tipica dell'area orientale della Sicilia

**Altitudine:** 500/600 metri s.l.m.

**Periodo di raccolta:** Dicembre/Marzo.

**Sistema di raccolta:** brucatura a mano.

## ASPETTO VISIVO

In queste olive spicca subito il colore nero, rosso vinoso, a volte violaceo, caratteristica tipica della varietà Tonda Iblea. Si notano particolarmente i semi di finocchio distribuiti omogeneamente. Il peperoncino, meno visibile, si presenta a piccoli pezzi fini con i semi. Il tutto crea un'armonia che rende il prodotto casereccio.

## ODORE

La neutralità dell'olio extravergine con cui vengono lavorate questa olive, non intacca minimamente la natura del prodotto e mantiene le forti fragranze degli altri ingredienti.

## SAPORE

In bocca si avverte la morbidezza della polpa, che risulta consistente e compatta. Si percepisce il gusto dei semi di finocchio, amari e croccanti. Infine, quel pizzico di piccante, rende il tutto molto gustoso e stuzzicante.

## PROPRIETÀ

Le olive sono un alimento ad elevato contenuto in lipidi energetici complessi, i così detti trigliceridi. La loro composizione in acidi grassi monoinsaturi vantano un effetto positivo sul metabolismo del colesterolo. Le olive contengono anche vitamine liposolubili, polifenoli e fitosteroli, tutti elementi dalle funzioni metaboliche, conosciute per l'elevato potere antiossidante che svolge un ruolo essenziale per le malattie cardiovascolari.

## CONFEZIONAMENTO

Caratteristiche del contenitore, tipo di materiale e/o costituenti di imballaggio:

Formato:	Busta sottov.	Busta sottov.	Busta sottov.
<b>Peso netto:</b>	300g	500g	1Kg
<b>Pezzi per cartone:</b>	35	18	10
<b>Strato Pallet:</b>	280	144	140
<b>Pallet:</b>	1960	1008	560

# OLIVE NERE CONDITE



## MODI D'USO

Si accompagnano benissimo a salumi, formaggi e pane casereccio. Ottimo per un antipasto, aperitivo o da presentare a tavola per uno stuzzichino veloce a qualsiasi ora del giorno.

## CONSERVAZIONE

Una volta aperta la confezione metterla in frigo per un'ottimale conservazione. È possibile tenere il prodotto a temperatura ambiente, avendo l'accortezza di consumarlo in tempi brevi onde evitarne la degenerazione.

## SHELF LIFE

Il prodotto integro conserva le sue proprietà qualitative per almeno 12 mesi dalla sua produzione.

**Periodo di produzione:** anno intero.

## ALLERGENI

Ai sensi della normativa vigente (reg. UE n. 1169/2011 allegato II) si dichiara che in questo prodotto **non sono presenti allergeni** previsti dalla normativa comunitaria e nazionale.

**Normativa igienico-sanitaria:** tutti i prodotti vengono realizzati in laboratorio con certificazione HACCP che rispetta tutti i dettami della normativa igienico-sanitaria (D.Lgs 193/07).

## VALORI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO

**carboidrati:** 3,6g / **di cui zuccheri:** 0,2g

**sostanze grasse totali:** 27,1g

**grassi saturi:** 4,9g

**proteine:** 1,7g

**sale:** 3,9g

**fibra:** 3,7g

**valore energetico:** 1139 Kj / 272 Kcal