



# RAGAMELI

*di Sicilia*

Azienda Agricola Ragameli

Via Garibaldi 125  
96010 Ferla (SR) Italia  
P.I. 01561830892

T / F (+39) 0931 879478

M (+39) 339 4244498

(+39) 333 1864033

info@ragameli.com

www.ragameli.com

## INGREDIENTI

Olive verdi 76%, olio extravergine di oliva, prezzemolo, origano selvatico, peperoncino secco, aceto e 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 carinata 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 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:** Settembre / Ottobre

**Sistema di raccolta:** brucatura a mano

## ASPETTO VISIVO

In questo patè, spicca subito il colore verde. Si possono notare dei piccoli pezzi tritati finemente quali: prezzemolo, origano selvatico e peperoncino; quasi impercettibili in bocca se non per il loro sapore.

## ODORE

La neutralità dell'olio extravergine con cui viene lavorato questo patè, non intacca minimamente la natura del prodotto e mantiene le forti fragranze degli altri ingredienti.

## SAPORE

In bocca il patè ha una leggera vena amarogola, arricchita dal forte gusto dell'origano, inconfondibile; accompagnata da un piccante persistente nel finale rendendo il sapore del prodotto unico, delicato e appetitoso.

## 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:

<b>Formato:</b>	Vaso 212ml
<b>Peso netto:</b>	185g
<b>Pezzi per cartone:</b>	12
<b>Strato Pallet:</b>	108
<b>Pallet:</b>	1620

# PATÈ DI OLIVE VERDI



## MODI D'USO

Gustoso e delicato, perfetto per aggiungere quel tocco di gusto in più, rendendo uniche ed inimitabili una gran varietà di ricette. Ottimo per arricchire piatti estivi a base di pesce o come aperitivo spalmato su pane, bruschette o tartine.

## CONSERVAZIONE

All'apertura il prodotto presenta uno strato superiore di olio extravergine. Una volta aperto, ricolmare con olio e metterlo 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 18 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:** 1,9 g / **di cui zuccheri:** 0,2 g

**sostanze grasse totali:** 36,6 g

**grassi saturi:** 7,2 g

**proteine:** 1,1 g

**sale:** 4,6 g

**fibra:** 3,1 g

**valore energetico:** 1453Kj / 348 Kcal