

## INGREDIENTI

Olive verdi 88%, olio extravergine di oliva, sedano, 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:** Nocellara Etnea

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

**Periodo di raccolta:** Settembre / Ottobre

**Sistema di raccolta:** brucatura a mano

## ASPETTO VISIVO

In questo prodotto spicca subito il verde dell'oliva. Si notano le foglie di sedano, verde acceso, che danno un tocco di colore in più. Il peperoncino meno visibile, si presenta a piccoli pezzi fini con i semi. Tutti ingredienti che creano un'armonia unica per un prodotto eccelso e casereccio.

## ODORE

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

## SAPORE

In bocca si avverte una polpa piena, compatta e croccante, con un retrogusto di sedano che, con il suo aroma e il suo sapore, aggiunge vigore al gusto del prodotto. 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	22	10
<b>Strato Pallet:</b>	280	176	140
<b>Pallet:</b>	1960	1232	560

# OLIVE VERDI 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. E' 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 **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).

**AVVISO ALLERGENI: contiene SEDANO.**

## VALORI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO

**carboidrati:** 2,7g / **di cui zuccheri:** 0,2g

**sostanze grasse totali:** 23,6g

**grassi saturi:** 4,8g

**proteine:** 1,6g

**sale:** 3,9g

**fibra:** 2,9g

**valore energetico:** 960 KJ / 230 Kcal