



# 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 65%, acqua, sale, aceto.

## ORIGINE

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, a maturazione inoltrata, deamarizzate al naturale in appositi recipienti con salamoia di governo, per periodi che variano dagli 8/10 mesi.

## ZONA DI PRODUZIONE

La Nocellara Etnea è una varietà diffusa sui versanti Catanesi, ma si riscontra con elevata incidenza anche nelle province di Siracusa e Ragusa. È una varietà che si utilizza prevalentemente per produrre olive da mensa.

**Cultivar:** Nocellara Etnea

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

**Periodo di raccolta:** Settembre / Ottobre

**Sistema di raccolta:** brucatura a mano

## ASPETTO VISIVO

In queste olive spicca subito il colore verde-giallo.

Il frutto è di forma ellissoidale-allungata con apice appuntito.

La superficie è cosparsa di lenticelle molto grandi, visibili anche nelle drupe mature, caratteristiche tipiche della varietà Nocellara Etnea.

## SAPORE

In bocca si avverte una polpa piena, compatta e croccante.

Al palato si avverte una punta di dolce con un lieve sentore di amaro e piccante.

## 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	Vaso 314ml	Busta sottov. 750g
<b>Peso netto:</b>	130g	180g	500g
<b>Pezzi per cartone:</b>	12	12	19
<b>Strato Pallet:</b>	108	108	152
<b>Pallet:</b>	1620	1620	1216

Busta sottov. 1,5 Kg	Secchio 5Lt.	Secchio 8Lt.	Secchio 20Lt.
1 Kg	3 Kg	5 Kg	13Kg
10	1	1	1
140	24	15	8
560	144	60	40

# OLIVE VERDI IN SALAMOIA



## MODI D'USO

Ottimo da presentare a tavola in qualsiasi momento, per uno spuntino o per un aperitivo veloce.

## CONSERVAZIONE

All'apertura il prodotto si presenta nel proprio liquido di conservazione, acqua, sale e aceto. Una volta aperto, ricolmare le olive con aggiunta di salamoia e metterle 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:** 2,8 g / **di cui zuccheri:** 0,3 g

**sostanze grasse totali:** 19,5 g

**grassi saturi:** 9,2 g

**proteine:** 1,5 g

**sale:** 4,6 g

**fibra:** 3,2 g

**valore energetico:** 832 KJ / 199 Kcal