

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:

Formato:	Vaso 212ml	Vaso 314ml	Busta sottov. 750g
Peso netto:	130g	180g	500g
Pezzi per cartone:	12	12	19
Strato Pallet:	108	108	152
Pallet:	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