

INGREDIENTI

Olive nere 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, 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 questo patè, spicca subito il colore marrone della polpa. 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:

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

PATÈ DI OLIVE NERE



MODI D'USO

Buonissimo sulle bruschette. In cucina può trovare tantissime altre applicazioni: ottimo per un aperitivo veloce, insaporire sughi, accompagnare secondi come lessi e pesce.

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: 2,4 g / **di cui zuccheri:** 0,3 g

sostanze grasse totali: 41,8 g

grassi saturi: 8,3 g

proteine: 1,2 g

sale: 4,2 g

fibra: 3,0 g

valore energetico: 1658Kj / 397 Kcal