

Olive "Taggiasca" in salamoia

Cultivar "Taggiasca" Olives in brine

SCHEDA TECNICA



PRODOTTO	OLIVE VARIETA' "TAGGIASCA" IN SALAMOIA
INGREDIENTI	Olive cultivar "Taggiasca", acqua, sale.
ORIGINE MATERIE PRIME	Le olive provengono esclusivamente da uliveti di proprietà situati in Liguria Prov. Imperia- Riviera Ligure di Ponente.
PROCESSO PRODUTTIVO	Arrivo materia prima, defogliazione, calibratura, fermentazione da 6/8 mesi con salamoia (acqua e sale), risciacquo, scolatura, centrifugazione, confezionamento in vaso, colmatura con liquido di governo (salamoia), controllo al metal detector, tappatura, pastorizzazione, etichettatura.
FORMATO	Vaso 180 g • 350 g • 600 g • 2000 g Secchiello Peso variabile
IMBALLO PRIMARIO	Vasetto in vetro con chiusura mediante capsula metallica. Secchiello con chiusura mediante coperchio a pressione.
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco ed asciutto al riparo della luce e lontano da fonti di calore.
AVVERTENZE PER L'USO E LA PREPARAZIONE	Prodotto pronto al consumo. Può essere utilizzato per la preparazione di pizze, focacce, stuzzichini, primi e secondi piatti. Può essere utilizzato sia crudo che cotto.
TEMPO DI VITA COMMERCIALE	La shelf life di 18 mesi dalla produzione si riferisce al prodotto mantenuto secondo le corrette modalità di conservazione.
OGM	FREE
ALLERGENI	Assenti, anche per cross-contamination.
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE E QUALITATIVE	Odore: caratteristico delle olive in salamoia, assenza odori anomali Colore: verde-nera - cangiante in giuste proporzioni Sapore: salato, caratteristico delle olive in salamoia, assenza di gusti anomali Consistenza: soda Forma: ellittica Apice: rotondo Base: troncata Corpi estranei: assenti

CODICE EAN



ETICHETTA

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g di prodotto sgocciolato NUTRITIONAL VALUES for 100g drained product		
ENERGIA	ENERGY	1229KJ • 299Kcal
GRASSI di cui acidi grassi saturi	FAT of which Saturated	31 g 4,1 g
CARBOIDRATI di cui zuccheri	CARBOHYDRATE of which SUGARS	0,0 g 0,0 g
PROTEINE	PROTEIN	1,9 g
SALE	SALT	6,4 g

Belollari
azienda agricola

Olive "Taggiasca" in salamoia

Cultivar "Taggiasca" Olives in brine

INGREDIENTI: OLIVE "TAGGIASCA", ACQUA, SALE. INGREDIENTS: CULTIVAR "TAGGIASCA" OLIVES, WATER, SALT.

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO AL RIPARO DALLA LUCE E DA FONTI DI CALORE. STORE IN A COOL AND DRY PLACE AWAY FROM HEAT AND DIRECT SUNLIGHT. DOPO L'APERTURA CONSERVARE IL PRODOTTO IN FRIGORIFERO COPERTO DAL PROPRIO LIQUIDO DI GOVERNO. AFTER OPENING THE PRODUCT MUST BE KEPT IN THE FRIDGE COVERED BY ITS PROTECTIVE LIQUID.

Prodotto confezionato in Via Madonna della Neve sn - Ville S. Sebastiano (IM).
Packaged in the factory in Via Madonna Della Neve sn - Ville San Sebastiano (IM).

DA CONSUMARSI preferibilmente entro il:
Best Before:

Lotto / batch:

290g e peso sgocc./drained weight 180g

Azienda Agricola Belollari

oliobelollari.com