

Olive „denocciolate“
Taggiasca
in olio extra vergine di oliva



PRODOTTO

OLIVE VARIETA' "TAGGIASCA" DENOCCIOLATE IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

INGREDIENTI

Olive cultivar "Taggiasca" denocciolate 63%, olio extra vergine di oliva 36%, sale.

ORIGINE MATERIE PRIME

Le olive provengono esclusivamente da uliveti di proprietà situati in Liguria
Prov. Imperia- Riviera Ligure di Ponente.

PROCESSO PRODUTTIVO

Defogliazione, calibratura, fermentazione 6/8 mesi con salamoia (acqua e sale), denocciolatura, risciacquo, cernita, centrifugazione, confezionamento in vaso, colmatura con liquido di governo (olio extra vergine di oliva), controllo con metal detector, controllo peso, capsulatura, pastorizzazione, etichettatura.

FORMATO

Vaso
180 g • 500 g • 950 g • 2700 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.
Dopo l'apertura il prodotto deve essere conservato in frigo coperto con olio.

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 a crudo che a 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 sott'olio, assenza odori anomali
Colore: verde-nera-cangiante in giuste proporzioni
Sapore: caratteristico delle olive sott'olio, assenza di gusti anomali

ETICHETTA

CODICE EAN



8 388766 629966 >

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g di prodotto sgocciolato		NUTRITIONAL VALUES for 100g drained product	
ENERGIA	ENERGY	1714kJ	• 417Kcal
GRASSI	FAT	44 g	
di cui acidi grassi saturi	of which Saturated	5,8 g	
CARBOIDRATI	CARBOHYDRATE	0,0 g	
di cui zuccheri	of which SUGARS	0,0 g	
PROTEINE	PROTEIN	2,2 g	
SALE	SALT	4,7 g	

piaxei

Belollari
azienda agricola

Olive "Denocciolate" Taggiasca
in olio extra vergine di oliva

"Taggiasca" Pitted olives in Extra Virgin Olive Oil

INGREDIENTI: OLIVE DENOCCIOLATE "TAGGIASCA" 66%, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 34%, SALE. INGREDIENTS: "TAGGIASCA" PITTED OLIVES 66%, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 34%, SALT. PUÒ CONTENERE MOCCOLI DI OLIVE O FRAMMENTI DI ESSI. IT'S POSSIBLE ACCIDENTAL PRESENCE OF OLIVES STONES OR STONE PIECES.

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO AL RIPARO DALLA LUCE E DA FONTI DI CALORE. STORRE IN A COOL AND DRY PLACE AWAY FROM HEAT AND DIRECT SUNLIGHT. DOPO L'APERTURA IL PRODOTTO DEVE ESSERE CONSERVATO IN FRIGO COPERTO CON OLIO. AFTER OPENING THE PRODUCT MUST BE KEPT IN THE FRIDGE COVERED WITH OIL.

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).

AZIENDA AGRICOLA
BELOLLARI E FIGLI
Via Pio XII n° 4
Pontedassio (IM)
Tel. 331 9955560

Da consumarsi preferibilmente entro il:
Best Before:

Lotto / batch:

RACCOLTA DIFFERENZIATA. VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE

PESO NETTO/NET WEIGHT 180g e

Azienda Agricola Belollari

oliobelollari.com