

PONTEDASSIO • IMPERIA • LIGURIA



CATALOGO PRODOTTI



Belollari
azienda agricola



oliobelollari.com

L'azienda agricola



La storia dell'Azienda Olearia Belollari, con sede a Pontedassio, in provincia di Imperia, comincia molto lontano.

Il titolare dell'azienda giunse dall'Albania fino al Ponente Ligure, trovando subito il calore e la passione di una terra accogliente e generosa e si dedicò, assieme ai suoi familiari, alla coltivazione della terra e, in particolare, alla cura degli ulivi.

La nostra azienda agricola nasce dalla visione di un uomo che ha dedicato alla terra tutta la sua passione e la sua esperienza.

Ertan Belollari, titolare dell'omonima azienda agricola, non è solo un imprenditore nel settore agrario: è un uomo che ha cercato e trovato un dialogo con la natura, capace di ascoltare i mormorii e le parole della terra, di raccontare attraverso il suo lavoro il valore di un'oliva unica al mondo.

Il Frantoio



Un frantoio interamente automatizzato a due fasi, con spremitura a freddo, di ultima generazione che ben si adatta alle moderne esigenze produttive.

La caratteristica è che il processo viene controllato ed automatizzato dall'inizio alla fine.

Ciò garantisce una produzione di qualità, eseguita in giornata ed una cura del prodotto che viene lavorato senza "stress" mantenendo inalterate tutte le caratteristiche organolettiche dell'olio.

Le Olive



Dedichiamo alle nostre olive una cura rigorosa in linea con le tradizioni secolari per produrre un olio extra vergine di oliva dal sapore autentico e genuino.

Raccogliamo le nostre olive all'inizio dell'invasatura depositandole in cesti areati per evitare fermentazioni anticipate e le lavoriamo in frantoio con spremitura a freddo.

Eseguendo specifiche procedure, anche per le fasi dello stoccaggio e del confezionamento, per dare al prodotto finale un gusto unico dalle qualità organolettiche e salutari eccellenti.

La nostra azienda olearia seleziona le olive taggiasche più pregiate raccolte nei propri terreni trasformandole in prodotti di qualità assoluta, premiati e riconosciuti a livello internazionale.

Belollari
azienda agricola

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

ORIGINE ITALIA / PRODUCT OF ITALY
ESTRATTO A FREDDO / COLD PRESSED

SCHEDA TECNICA



PRODOTTO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

INGREDIENTI

Olive varietà taggiasca.

ORIGINE MATERIE PRIME

Prodotto in Italia da olive cultivar "Taggiasca" esclusivamente da uliveti di proprietà situati Imperia - Riviera Ligure di Ponente.

DESCRIZIONE

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive unicamente mediante procedimenti meccanici. Spremitura in giornata, estratto a freddo ad una temperatura di 27°, con frantoio a ciclo continuo a due fasi.

PROCESSO PRODUTTIVO

Metodo di raccolta: abbacchiatura
Periodo di raccolta: novembre -marzo
Le olive vengono sottoposte a macinazione entro 24 ore, gramolazione, estrazione a freddo, separazione sistema di estrazione a ciclo continuo l'olio prodotto stoccato in appositi contenitori di acciaio e sottoposto ad imbottigliamento, tappatura, etichettatura.

FORMATI

Bottiglie: 0,25 L • 0,50 L • 0,75 L • 1 L
Lattine: 2L • 3L • 5L
Bag in Box: 2L • 3L • 5L

IMBALLO PRIMARIO

Bottiglia in vetro con tappo antirabbocco.
Lattine in alluminio.
Bag in box in sacca in alluminio e contenitore in cartone.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto al riparo della luce e lontano da fonti di calore. Temperatura consigliata tra i 18 e i 22°C.

AVVERTENZE PER L'USO E LA PREPARAZIONE

Prodotto pronto al consumo. Può essere utilizzato a crudo come condimento o per il processo di friggitura.

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 ORGANOLETTEICHE E QUALITATIVE

Colore: da giallo a giallo verde.
Profumo: fruttato lieve.
Sapore: fruttato delicato, rotondo, dolce con retrogusto di pinolo e mandorla, sensazione appena percettibile di amaro e piccante.

CODICE EAN



ETICHETTA

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE per 100 ml • NUTRITIONAL VALUES for 100 ml
CALORE/CALORIES 884KCAL/3670 CALORIES TOTAL/TOTAL FAT 91,6g
DI CUI SATURATI/OF WHICH SATURATED 13,3g
POLINSATURI/POLYUNSATURATES 6,9g MONINSATURI/MONO-UNSATURATES 67,4g
CARBOIDRATI/CARBOHYDRATES 0g DI CUI ZUCCHERI/OF WHICH SUGARS 0g
PROTEINE/PROTEIN 0g SALE/SALT 0g

Da consumare preferibilmente • Best before

ENTRO IL

Lotto Lot

Annata Harvest:

BOTTIGLIA GL 71 VETRO TAPPO calu90 ALUTOP
BOTTLE GL 71 GLASS CAP calu90 ALUTOP

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO, AL RIPARO DALLA LUCE E DA FONTI DI CALORE.
KEEP IN DARK AND DRY PLACE, AWAY FROM LIGHT AND HEAT

Belollari
azienda agricola

MONOCULTIVAR TAGGIASCA

piaxei

**OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA**

ORIGINE ITALIA / PRODUCT OF ITALY
ESTRATTO A FREDDO / COLD PRESSED

0,75 e

oliobelollari.com

Prodotto da olive varietà TAGGIASCA nel proprio frantoio
Produced from TAGGIASCA variety olives in its own oil mill

PRODOTTO E CONFEZIONATO DA
PRODUCED AND PACKAGED OF
AZIENDA AGRICOLA BELOLLARI E FIGLI
Via Pio XII n° 4 • Pontedassio (IM)
Tel. +39 331 9955560

AZIENDA AGRICOLA BELOLLARI E FIGLI

Via Pio XII n° 4 Pontedassio (IM)
Tel. 331 9955560 • info@oliobelollari.com • oliobelollari.com

TUTTI I DIRITTI RISERVATI

Belollari
azienda agricola

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

ORIGINE ITALIA / PRODUCT OF ITALY
ESTRATTO A FREDDO / COLD PRESSED



CONSORZIO PER
LA TUTELA DELL'OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA D.O.P.
RIVIERA LIGURE

SCHEDA TECNICA



CODICE EAN



8 588766 630115 >

PRODOTTO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DI ORIGINE PROTETTA RIVIERA LIGURE - RIVIERA DEI FIORI

INGREDIENTI

Olive varietà taggiasca.

ORIGINE MATERIE PRIME

Prodotto in Italia da olive cultivar "Taggiasca" uliveti iscritti al consorzio DOP

DESCRIZIONE

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive unicamente mediante procedimenti meccanici. Spremitura in giornata, estratto a freddo ad una temperatura di 27°, con frantoio a ciclo continuo a due fasi.

PROCESSO PRODUTTIVO

Metodo di raccolta: abbacchiatura
Periodo di raccolta: novembre-marzo
Le olive vengono sottoposte a macinazione entro 24 ore, gramolazione, estrazione a freddo, separazione sistema di estrazione a ciclo continuo l'olio prodotto stoccato in appositi contenitori di acciaio e sottoposto ad imbottigliamento, tappatura, etichettatura.

FORMATI

Bottiglie: 0,50 L

IMBALLO PRIMARIO

Bottiglia in vetro con tappo antirabbocco.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto al riparo della luce e lontano da fonti di calore. Temperatura consigliata tra i 18 e i 22°C.

AVVERTENZE PER L'USO E LA PREPARAZIONE

Prodotto pronto al consumo. Può essere utilizzato a crudo come condimento o per il processo di friggitura.

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 ORGANOLETTICHE E QUALITATIVE

Colore: da giallo a giallo verde
Profumo: fruttato lieve
Sapore: fruttato delicato, rotondo, dolce con retrogusto di pinolo e mandorla, sensazione appena percettibile di amaro e piccante.

ETICHETTA

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE per 100 ml • NUTRITIONAL VALUES for 100 ml
CALORIE/CALORIES 824KCAL/3400KJ GROSS TOTAL/TOTAL FAT 91,6g
DI CUI SATURI/OF WHICH SATURATES 13,3g
POLINSATURI/POLYUNSATURATES 6,9g MONOINSATURI/MONO-UNSATURATES 67,4g
CARBOIDRATI/CARBOHYDRATES 0g DI CUI ZUCCHERI/OF WHICH SUGARS 0g
PROTEINE/PROTEIN 0g SALE/SAULT 0g

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO, AL RIPARO DALLA LUCE E DA FONTI DI CALORE.
KEEP IN DARK AND DRY PLACE, AWAY FROM LIGHT AND HEAT

Da consumare preferibilmente entro il/Best before

Lotto/Batch

Annata/Harvest:

Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero competente - ITALIA

Certified by a Control body authorized by the competent Ministry - ITALY

BOTTIGLIA GL 71 VETRO TAPPO C/olio90 ALUTOP
BOTTLE GL 71 GLASS CAP C/olio90 ALUTOP

Belollari
azienda agricola
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
RIVIERA LIGURE - RIVIERA DEI FIORI
OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA
ESTRATTO A FREDDO / COLD PRESSED

piaxei
0,50 e

oliobelollari.com

Aderente a:



CONSORZIO PER
LA TUTELA DELL'OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA D.O.P.
RIVIERA LIGURE

Prodotto da olive varietà TAGGIASCA
nel proprio frantoio
Produced from TAGGIASCA
variety olives in its own oil mill

PRODOTTO E CONFEZIONATO DA
PRODUCED AND PACKAGED BY
AZIENDA AGRICOLA BELOLLARI E FIGLI
Via Pio XII n° 4 • Pontedassio (IM)
Tel. +39 331 9955360



8 588766 630115 >

AZIENDA AGRICOLA BELOLLARI E FIGLI

Via Pio XII n° 4 Pontedassio (IM)
Tel. 331 9955360 • info@oliobelollari.com • oliobelollari.com

TUTTI I DIRITTI RISERVATI

Belollari

azienda agricola

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Biologico Italiano



SCHEDA TECNICA



PRODOTTO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

INGREDIENTI

Olive 100% Italiane provenienti da agricoltura biologica.

ORIGINE MATERIE PRIME

Prodotto in Italia da olive provenienti da agricoltura biologica, coltivati senza l'uso di prodotti chimici seguendo il disciplinare dell'ente certificatore preposto (bioagricert).

DESCRIZIONE

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive unicamente mediante procedimenti meccanici. Spremitura in giornata, estratto a freddo ad una temperatura di 27°, con frantoio a ciclo continuo.

PROCESSO PRODUTTIVO

Metodo di raccolta: abbacchiatura periodo di raccolta: novembre-marzo. Le olive vengono sottoposte a macinazione entro 24 ore, gramolazione, estrazione a freddo, separazione sistema di estrazione a ciclo continuo l'olio prodotto stoccato in appositi contenitori di acciaio sottoposto ad imbottigliamento, tappatura, etichettatura.

FORMATI

Bottiglie: 0,75 L
Bag in box: 3 L • 5 L

CODICE EAN



IMBALLO PRIMARIO

Bottiglia in vetro con tappo antirabbocco.
Bag in box in sacca in alluminio e contenitore in cartone.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto al riparo della luce e lontano da fonti di calore. Temperatura consigliata tra i 18 e i 22°C.

AVVERTENZE PER L'USO E LA PREPARAZIONE

Prodotto pronto al consumo. Può essere utilizzato a crudo come condimento o per il processo di friggitura.

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

Colore: da giallo a giallo verde Profumo: fruttato lieve.
Sapore: fruttato delicato, rotondo, dolce con retrogusto di pinolo e mandorla, sensazione appena percettibile di amaro e piccante.

ETICHETTA

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE per 100 ml • NUTRITION FACTS for 100 ml
ENERGIA/ENERGY 824KCAL/3449KJ GRASSI TOTALI/TOTAL FAT 91,6g
DI CUI SATURATI/OF WHICH SATURATES 13,3g
POLINSATURATI/POLYUNSATURATES 4,9g MONOINSATURATI/MONO-UNSATURATES 67,4g
CARBOIDRATI/CARBOHYDRATES 0g DI CUI ZUCCHERI/OF WHICH SUGARS 0g
PROTEINE/PROTEIN 0g SALE/SALT 0g
CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO, AL RIPARO DALLA LUCE E DA FONTI DI CALORE.
KEEP IN DARK AND DRY PLACE, AWAY FROM LIGHT AND HEAT

Campagna di raccolta/Harvest:

Da consumare preferibilmente entro il/Best before

Lotto/Batch



BOTTIGLIA	GL 71	VETRO	TAPPO	calo 90	ALLTOP
BOTTLE	GL 71	GLASS	CAP	calo 90	ALLTOP

Verifica le disposizioni del tuo Comune



oliobelollari.com



AZIENDA AGRICOLA BELOLLARI E FIGLI
Via Pio XII n° 4 • Pontedassio (IM)
Tel. +39 331 9955560



TUTTI I DIRITTI RISERVATI

AZIENDA AGRICOLA BELOLLARI E FIGLI
Via Pio XII n° 4 Pontedassio (IM)
Tel. 331 9955560 • info@oliobelollari.com • oliobelollari.com



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

INGREDIENTE 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).

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

Da consumarsi preferibilmente entro il:
Best Before:

Lotto / batch:

290g e peso sgocc./drained weight 180g

Azienda Agricola Belollari

oliobelollari.com

Patè di Olive
"Taggiasca"



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, riduzione in crema, risciacquo, miscelazione con cutter degli ingredienti, 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

IMBALLO PRIMARIO Vasetto in vetro con chiusura mediante capsula metallica.

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: tipico dell'oliva, assenza odori anomali
Colore: tipico dell'oliva-marrone-marroncino -riflessi violacei
Sapore: tipico dell'oliva, assenza odori anomali

CODICE EAN



ETICHETTA

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g di prodotto sgocciolato		
NUTRITIONAL VALUES for 100g drained product		
ENERGIA	ENERGY	1184KJ • 288Kcal
GRASSI	FAT	30 g
di cui acidi grassi saturi	of which Saturated	3.8 g
CARBOIDRATI	CARBOHYDRATE	0.0 g
di cui zuccheri	of which SUGARS	0.0 g
PROTEINE	PROTEIN	1.6 g
SALE	SALT	4.0 g

VASO VETRO 70GL CAPSULA CFE91

JAR GLASS 70GL CAPSULES CFE91

RACCOLTA DIFFERENZIATA. VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE

Olive provenienti esclusivamente da uliveti di proprietà

Belollari
azienda agricola

Patè di Olive
"Taggiasca"

Olive patè

INGREDIENTI: OLIVE "TAGGIASCA" DENOCCIOLATE 94% OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA ALL'ORIGINE 5% SALE

INGREDIENTS: CULTIVA "TAGGIASCA" PITTED OLIVES 94% EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 5% SALT. PUO' CONTENERE FRAGMENTI DI OLIVE O FRAGMENTI DI OLIO. E' POSSIBILE ACCIDENTAL PRESENCE OF OLIVES STONES OR STONE PIECES.

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO AL RIPARO DALLA LUCE E DA FONTI DI CALORE. STORGE 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 - Villa S. Sebastiano (IM).
Packaged in the factory in: Via Madonna Della Neve sn - Villa 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:

PESO NETTO/NET WEIGHT

180g e

Azienda Agricola Belollari

oliobelollari.com

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

CODICE EAN



ETICHETTA

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

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 FRAGMENTI DI OLIVE O FRAMMENTI DI OLIO. 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. STORE 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).

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL:
Best Before:

Lotto / batch:

PESO NETTO/NET WEIGHT **180g e**

Azienda Agricola Belollari

oliobelollari.com

Pesto con
Basilico Genovese dop



PRODOTTO

PESTO CON BASILICO GENOVESE DOP

INGREDIENTI

olio extravergine di oliva 42,4%, basilico genovese DOP 24,4%, NOCI CAJU, grana padano DOP (LATTE, sale, caglio contiene lisozima derivante a UOVO), sale, pinoli, aglio. correttore di acidità E270. antiossidante E300.

ORIGINE MATERIE PRIME

Basilico Genovese DOP • Olio extravergine di oliva

PROCESSO PRODUTTIVO

Frullatura degli ingredienti e riduzione in crema.

FORMATO

Vaso 180 g

IMBALLO PRIMARIO

Vasetto in vetro con chiusura mediante capsula metallica.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore. Dopo l'apertura il prodotto deve essere conservato in frigo 0°+4° e consumare entro 3 giorni.

AVVERTENZE PER L'USO E LA PREPARAZIONE

Prodotto pronto al consumo.
Può essere utilizzato per la preparazione di pasta e stuzzichini.

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

NOCI CAJU, LATTE, sale, caglio contiene lisozima derivante a UOVO E270. antiossidante E300.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE
E QUALITATIVE

Salsa cremosa con velo d'olio in superficie Tipico basilico genovese dop dal colore verde con sentori di frutta secca, formaggio e aglio.

CODICE EAN



8 388766 630085 >

ETICHETTA

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g di prodotto sgocciolato			
NUTRITIONAL VALUES for 100g drained product			
ENERGIA	ENERGY	2482KJ • 601Kcal	
GRASSI di cui acidi grassi saturi	FAT of which Saturated	57 g	9,1 g
CARBOIDRATI di cui zuccheri	CARBOHYDRATE of which SUGARS	13 g	4,0 g
PROTEINE	PROTEIN	7,5 g	
SALE	SALT	3,9 g	

Pesto con
Basilico Genovese dop

INGREDIENTI: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 42,4%, BASILICO GENOVESE DOP 24,4%, NOCI CAJU, GRANA PADANO DOP (LATTE, SALE, CAGLIO CONTIENE LISOZIMA DERIVANTE A UOVO), SALE, PINOLI, AGLIO, CORRETTORE DI ACIDITÀ E270. ANTIOSSIDANTE E300.

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 IL PRODOTTO DEVE ESSERE CONSERVATO IN FRIGO 0°+4° E CONSUMARE ENTRO 3 GIORNI AFTER OPENING THE PRODUCT MUST BE KEPT IN THE FRIDGE.

PRODOTTO E CONFEZIONATO IN REG. OLIVETO DI OLNASTRI • 18027 CHIUSAVECCHIA (IM) • ITALIA

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

Da consumarsi preferibilmente entro il:
Best Before:

PESO NETTO/NET WEIGHT 180g e

Azienda Agricola Belollari

oliobelollari.com



**AZIENDA AGRICOLA
BELOLLARI E FIGLI**

**Via Pio XII n° 4
Pontedassio (IM)
Tel. +39 331 9955560**

oliobelollari.com



PONTEDASSIO • IMPERIA • LIGURIA

