



ALIMENTARE
SECCO

SOTT'ACETI-OLI

OLIVE NERE AL FORNO FICACCI GR.250X16



CODICE
55406

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Tipica ricetta di castel madama, olive essiccate al forno e condite con olio.
Cultivar: Conservolea (Amphissa) o Nocellara del Belice o Azizi.
Origine: Grecia o Italia o Egitto
Metodo di produzione: Nere Confit dolcificate

INGREDIENTI

Olive (97%), olio di semi di girasole e sale. Stabilizzante del colore: E579.
Acidificanti e conservanti: NESSUNO.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Gusto: tostato dolce

Odore: caratteristico e non maleodorante

Colore: nero (marrone violaceo)

Calibro (prima della denocciolatura e dell'essiccazione): 141/160 olive/kg

SHELF LIFE

120 giorni alla consegna

CONSERVAZIONE

Conservare in frigorifero (+6/+9°C).

UTILIZZO

Prodotto pronto all'uso.

Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it