# *Olivaperitivo – Cocktail de aceitunas 1/1*

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Código**: | 01-340 | | **Latas/Caja**: | 6 |
| **Formato**: | 1/1 | Lata | **Porciones**: | 8-10 |
| **Peso neto:** | 780 g | | **FCP**: | 36 meses |

## Ingredientes principales

Aceitunas negras gigantes, aceitunas rosadas, aceitunas Bella di Cerignola, aceitunas verdes, ajo, pimentón, pimientos, perejil, orégano, menta, semillas de hinojo, aceite de semillas de girasol.

## Características organolépticas

**Color**: varias tonalidades de verde, de acuerdo con las variedades de aceitunas presentes, con el blanco del ajo y el rojo de los pimientos.
**Sabor y perfume**: típicos de las aceitunas, sin malos olores.
**Aspecto y consistencia**: calibre homogéneo, pulpa de consistencia dura.

## Advertencias por la conservación

Conservar las latas en un lugar fresco, seco y lejos de fuentes de calor; después de la abertura, reponer en la nevera (0-4°C) y consumir en breve. La eventual adición de aceite sólo puede proteger el producto desde las oxidaciones del aire y desde las formaciones de mohos pero no representa una garantía por la conservación a confección abierta.

# *Olivaperitivo – Cocktail de aceitunas 1/1*

| Características del producto |
| --- |
| Aceitunas italianas de diferente variedades, recogidas en plena maduración, de calibro variable. Trabajadas con aromas frescos, ajo y pimentón. |

| Argumentaciones de venta |
| --- |
| Aceituna de muy alta calidad. Muy practica la confección en lata 1/1 con abertura de tirón que permite utilizar la cantidad querida sin echar producto. Muy interesante para el Happy Hour donde un aperitivo con 4-5 aceitunas de alta calidad es más agradable y sobre todo puede ser vendido a un precio con margen de ganancia muy interesante. |

| Clientela interesada |
| --- |
| Producto interesante para restaurantes, pizzerías, taperías, fondas, tabernas, cervecerías, gastronomías y bares. |

| Modos de empleo |
| --- |
| Las aceitunas enriquecen notablemente los platos, sea en el gusto que en la estética por tanto son indicadas por entradas acompañadas a embutidos y a quesos, pizzas, carne, pescado, jugos, tapas y ensaladas. Añadidas a platos en húmedo los exaltan en el gusto y en el sabor. Óptimas para buffet. |