



Codice: 01-345	Latta stagnata	Pz./Collo: 6
Formato: 1/1		Porzioni: 8-10
Peso netto: 800g		TMC: 36 mesi

Ingredienti principali

Olive farcite con tonno, olio di semi di girasole, sale.

Caratteristiche organolettiche

Colore: verde tipico per l'oliva, aranciato il tonno.

Sapore e profumo: le note saporite delle olive si fondono in modo squisito al profumo e al sapore del tonno.

Aspetto: olive verdi qualità kolossal, farcite una ad una con ottimo tonno.

Avvertenze per la conservazione

Conservare i barattoli in un luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di calore; dopo l'apertura, riporre in frigorifero (0-4°C) e consumare in breve tempo. L'eventuale aggiunta di olio può proteggere solamente dalle ossidazioni dell'aria e da formazioni di muffe e non rappresenta una garanzia per la conservazione del prodotto a confezione aperta.

Natura e caratteristiche del prodotto

Le migliori olive denocciolate della qualità greca kolossal sono farcite manualmente una ad una con dell'ottimo tonno, per fondersi in un unico boccone ricco di sapore e profumi.

Argomentazioni di vendita

Prodotto di classe dalla qualità decisamente elevata ma dal prezzo relativamente contenuto tenuto conto della manualità necessaria per la farcitura di ogni singola oliva. Il gusto appetitoso e stuzzicante stimola in modo deciso il consumo di aperitivi, spumanti e bevande in genere ed è quindi l'ideale per l'Happy Hour, oltre che valorizzare il buffet ed i carrelli degli antipasti. La loro presenza è indispensabile in occasione di pranzi, banchetti e cene d'affari o semplicemente per dare un tocco di raffinatezza a particolari occasioni. La confezione in latta si distingue inoltre per la praticità e versatilità grazie anche all'apertura a strappo per un facile e comodo "apri e gusta".

Clientela interessata

Prodotto decisamente interessante per bar esclusivi, wine-bar, pizzerie e ristoranti che tendono a curare in modo attento la propria clientela.

Modi d'uso

Servite tal quali per appetitosi antipasti, aperitivi o buffet, validissime per affiancare un carpaccio di carne o semplicemente per decorare con estro e fantasia un piatto a base di formaggi stagionati.