



Codice:	01-346		Pz./Collo:	6
Formato:	1/1	Latta stagnata	Porzioni:	12-14
Peso netto:	780 g		TMC:	36 mesi

Ingredienti principali

Olive leccino denocciate, acqua, sale.

Caratteristiche organolettiche

Colore: bruno violetto.

Sapore e profumo: tipici dell'oliva, senza retrogusti ed odori sgradevoli.

Aspetto e Consistenza: calibratura omogenea, polpa di consistenza soda.

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

Olive di produzione nazionale, bruno rosate, raccolte a piena maturazione, di pezzatura medio piccola (28/32 pezzi per ogni 100gr. di prodotto sgocciolato), lavorate al naturale.

Argomentazioni di vendita

Oliva di qualità notevole e resa molto elevata. Valida la confezione in lattina 1/1 con apertura a strappo che permette l'utilizzo delle quantità desiderate ovviando a sprechi. Prodotto interessante per l'Happy Hour dove un aperitivo servito con 4-5 olive di buona qualità risulta assai più gradevole ma soprattutto può essere venduto a prezzi con margini di guadagno decisamente interessanti.

Clientela interessata

Prodotto decisamente interessante per bar, enoteche, gastronomie, pizzerie e ristoranti, hotel che tendono a curare in modo sfizioso ed esclusivo la propria clientela.

Modi d'uso

Le olive arricchiscono notevolmente i piatti, sia nel gusto che nell'estetica pertanto sono indicate per antipasti accompagnate a salumi e formaggi, pizze, carni, pesce, sughi, aperitivi e insalate. Aggiunte a piatti in umido ne esaltano il gusto e il sapore. Ottima la resa sul buffet.

Idee e suggerimenti dello chef

Baccalà con olive – soffriggere sedano e cipolla tagliati grossolanamente; aggiungere 4-5 pomodori pelati e cuocere per 15 minuti a calore moderato. Unire il baccalà a pezzi e proseguire la cottura a fuoco dolce. Dopo 20 minuti completare con pinoli, uvetta e le olive. Servire con fette di pane tostato.