



Código:	01-330		Latas/Caja:	6
Formato:	1/1	Lata	Porciones:	12-14
Peso neto:	780g		FCP:	36 meses

Ingredientes principales

Aceitunas verdes, aceite de semillas de girasol, ajo, pimientos picantes, pimientos, perejil, orégano, menta, semillas de hinojo.

Características organolépticas

Color: verde.

Sabor y perfume: típicos de la aceituna verde, sin malos olores.

Aspecto: aceitunas aplastadas.

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.

Características del producto

Aceitunas verdes aplastadas, de producción italiana, calibre medio pequeño (26/28 unidades casa 100 gr. De producto escurrido), trabajadas con aromas frescos y pimentón.

Argumentaciones de venta

Interesante variedad de oliva que tiene la peculiaridad de ser aplastada, para que absorba mejor la mezcla en la que se marina. Válido el envase en lata 1/1 con apertura a tirón que permite el uso de las cantidades deseadas. Interesante producto para el Happy Hour donde un aperitivo servido con 4-5 aceitunas de buena calidad es mucho más agradable pero sobre todo se puede vender a precios con márgenes de beneficio muy interesantes.

Clientela interesada

Producto interesante para restaurantes, hoteles, 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, carne, pescado, tapas y ensaladas. Óptimas para buffet.