

Olive della varietà Nocellara, raccolte al giusto grado di maturazione e deamarizzate. Con acqua e sale e poi sottoposte al processo di pastorizzazione.  
Ottime per aperitivi, antipasti e anche per semplice snack

### **SCHEDA TECNICA:**

PROVENIENZA:	Italia, Puglia varietà di olive Leccino.
INGREDIENTI:	Olive, acqua, sale, E330, E300, aromi naturali <b>Può contenere noccioli o frammenti di noccioli. Può contenere lupini.</b>
PESO NETTO:	540 gr
TEMPO DI CONSERVAZIONE:	3 anni dalla data di confezionamento
COME USARLA:	Caratterizzate da un gusto dolce e dalla polpa croccante sono ideali per aperitivi o antipasti o per arricchire gustose insalate.
PROCESSO DI PRODUZIONE:	Le olive verdi vengono lavorate subito dopo la raccolta. A seguito di un primo lavaggio con acqua inizia il processo di deamarizzazione. Le olive vengono conservate per alcuni mesi in salamoia. Terminato il periodo di salamoia viene allontanato il sale in eccesso e le olive vengono riposte in vasi di vetro riempiti con acqua, sale e conservanti naturali (acido ascorbico e acido citrico) Segue il processo di pastorizzazione.

*N.B. gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.*

