

IMPERIALE

Olive in Salamoia del nostro territorio

DESCRIZIONE PRODOTTO

Olive conservate in salamoia.

LAVORAZIONE

Le olive integre defogliate, pulite e selezionate vengono deamarizzate per 30-45 giorni in acqua con sale. Alla fine del processo le olive vengono invasate manualmente in salamoia. Il prodotto viene quindi pastorizzato a bagnomaria.

INGREDIENTI

Olive 80%, acqua, sale

ABBINAMENTI

Ideale per antipasti e stuzzicanti aperitivi.

FORMATI DISPONIBILI

330 g (peso sgocciolato 180 g)

PEZZI PER UNITÀ DI VENDITA

6

COD. EAN

8025966002860



330 g