



Codice:	01-340		Pz./Collo:	6
Formato:	1/1	Latta stagnata	Porzioni:	8-10
Peso netto:	780 g		TMC:	36 mesi

Ingredienti principali

Olive nere giganti, olive rosate, olive Bella di Cerignola, olive verdi, aglio, peperoncino piccante, peperoni, prezzemolo, origano, menta, semi di finocchio, olio di semi di girasole.

Caratteristiche organolettiche

Colore: varie tonalità di verde, in accordo alle varietà di olive presenti, con il bianco dell'aglio ed il rosso dei peperoni.

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, di diverse varietà, raccolte a piena maturazione, di pezzatura variabile, lavorate con aromi freschi aglio e peperoncino.

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

Coniglio alle olive - Pulire il coniglio e tagliarlo a pezzi, rosolarli in olio e quando la carne è appena colorita aggiungere un trito di sedano e cipolla, timo, rosmarino ed una foglia di alloro. Aggiungere alcuni gherigli di noce e bagnare con mezzo bicchiere di vino rosso. Aggiustare di sale e pepe e lasciar cuocere a fiamma bassa. Dopo circa 25-30 minuti, aggiungere il cocktail di olive, continuando a cuocere sempre a fuoco basso. Bagnare di tanto in tanto con un po' d'acqua.