



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