



Codice: 01-331		Pz./Collo: 6
Formato: 1/1	Latta stagnata	Porzioni: 8-10
Peso netto: 800g		TMC: 36 mesi

Ingredienti principali

Olive verdi giganti, acqua, sale.

Caratteristiche organolettiche

Colore: verde.

Sapore e profumo: tipici dell'oliva verde, senza retrogusti ed odori sgradevoli.

Aspetto e Consistenza: sode, compatte, con la superficie priva di smagliature.

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 verdi giganti spagnole, delle varietà “Hojablanca” grossa e tenera con nocciolo che si distacca facilmente dalla polpa. Pezzatura 7/9 pezzi per ogni 100gr. di prodotto sgocciolato.

Argomentazioni di vendita

Oliva di ottima qualità e di dimensioni notevoli ideale per long drink. 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.

Idee e suggerimenti dello chef

Olive ascolane - Far rosolare in olio carne di manzo tritata, aggiungere sale, pepe e poco meno di un bicchiere di vino bianco. Quando il vino è completamente evaporato coprire e terminare la cottura. A cottura ultimata, mettere la carne in una pirofila con il prosciutto tritato, pecorino, un po' di pangrattato, un pizzico di noce moscata, il pomodoro e due uova. Mescolare bene fino ad ottenere un impasto omogeneo e piuttosto consistente. Snocciolare le olive e farcirle con l'impasto, infarinare, bagnarle nelle uova sbattute e per ultimo passarle nel pangrattato. Friggerle nell'olio bollente per poi servirle calde.