



Codice:	01-307		Pz./Collo:	6
Formato:	3/1	Latta stagnata	Calibro:	24/26
Peso netto:	2600g		TMC:	36 mesi

Ingredienti principali

Olive verdi, acqua e sale.

Caratteristiche organolettiche

Colore: verde.

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

Aspetto e Consistenza: sode, compatte, con la superficie priva di smagliature; calibro 24/26.

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. Si raccomanda di mantenere le olive immerse nel proprio liquido di conservazione una volta aperta la latta.

Natura e caratteristiche del prodotto

Oliva verde spagnola del tipo Sevigliano la cui raccolta avviene quando viene raggiunto il tipico colore verde/giallo paglia. Un adeguato trattamento permette di allontanare il gusto amaro cui segue la tipica fermentazione che permetterà all'oliva di raggiungere il classico colore verde brillante.

Argomentazioni di vendita

La praticità della confezione proposta, la qualità delle olive ma soprattutto l'igiene e gli scarti praticamente nulli, garantiscono una qualità superiore rispetto al prodotto sfuso che peraltro data la continua manipolazione risulta spesso danneggiato e macchiato.

Clientela interessata

Il target primario per questo prodotto è costituito innanzitutto da pizzerie, ristoranti, bar e pub. Trattorie, mense, circoli, panifici sono solo alcune delle possibili e sicuramente valide alternative.

Modi d'uso

Le olive arricchiscono notevolmente i piatti, sia nel gusto che nell'estetica. Aggiunte a piatti in umido, ne aumentano il gusto ed il sapore. Un aperitivo servito con 4-5 olive di buona qualità è assai più gradevole ma soprattutto può essere venduto a prezzi con margini di guadagno decisamente interessanti.

Idee e suggerimenti dello chef

Sgocciolare le olive, schiacciarle leggermente con un batti carne condirle con aglio, origano, peperoncino e molto olio e servirle qualche giorno dopo come antipasto.