



|                    |        |            |                   |         |
|--------------------|--------|------------|-------------------|---------|
| <b>Codice:</b>     | 03-221 |            | <b>Pz./Collo:</b> | 12      |
| <b>Formato:</b>    | 3/4    | Vaso vetro | <b>Porzioni:</b>  | 12/15   |
| <b>Peso netto:</b> | 510g   |            | <b>TMC:</b>       | 24 mesi |

### Ingredienti principali

Olive nere, olio d'oliva, sale.

### Caratteristiche organolettiche

**Colore:** marrone nero, tipico dell'oliva taggiasca.

**Sapore e profumo:** caratteristico delle olive nere.

**Aspetto e Consistenza:** il prodotto si presenta finemente tritato, ben amalgamato e vellutato.

### Avvertenze per la conservazione

Conservare i vasi 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**

La materia prima è costituita da olive nere tipo taggiasche finemente macinate ed amalgamate con olio d'oliva.

### **Argomentazioni di vendita**

Paté dal classico sapore e profumo mediterraneo ottimo per essere usato come condimento su ogni tipo di piatto o in combinazione con altri ingredienti secondo precise ricette. Ideale per variegare le proposte del menù tradizionale con costi contenuti e per gestire eventuali emergenze in cucina. Prodotto pronto all'uso che evita il lungo processo di lavorazione per ottenere un condimento fatto fresco. Disponibile per tutto l'arco dell'anno. Pratico il vaso di vetro che ovvia a qualsiasi spreco.

### **Clientela interessata**

Ristoranti, pizzerie, wine bar e agriturismo. Panifici e paninoteche rappresentano l'alternativa più indicata ai consumi.

### **Modi d'uso**

Lavorato con un 30% di maionese, sposa benissimo carni bianche lesse o arrosto; ottimo tal quale per panini, tramezzini, bruschette e pizze.

### **Idee e suggerimenti dello chef**

**Panino delizia** – Tagliare per lungo un pezzo di baguette di circa 25 cm e farcirlo poi con poca maionese, paté di olive nere, formaggio brie, bresaola ed una foglia di lattuga.