



AQUAMELA ^{BIO}

** Olive Bella di Cerignola invaiate in salamoia*
(DA AGRICOLTURA BIOLOGICA)



Formati disponibili



vaso
314 ml.



vaso
580 gr.



latta
3 kg.



“Bella di Cerignola” invaiata al naturale

Olive mature trasformate con la lavorazione cosiddetta Al Naturale. Tale metodica consiste nel lasciare le olive in salamoia per almeno otto mesi, durante i quali esse perdono gran parte dell’amaro ed acquistano la caratteristica colorazione variabile dal color senape al marrone.

Ingredienti in barattolo:

olive invaiate, acqua, sale; correttore di acidità: acido citrico.

“Bella di Cerignola” invaiata al naturale:

- Varietà: 100% cultivar Bella di Cerignola
- Sistema di raccolta: a mano
- Processo produttivo: olive trasformate secondo il metodo definito Al Naturale costituito dalle seguenti fasi: calibratura, fermentazione in salamoia, dissalazione e trattamento termico di pastorizzazione.

Caratteristiche organolettiche:

- Colore: invaiato, da verde a rosso e testa di moro
- Forma: allungata, somigliante ad una prugna
- Consistenza: polpa tendente al tenero

Suggerimenti gastronomici:

Consigliate per arricchire primi piatti e secondi piatti a base di carne.

Data di scadenza per la confezione integra: 36 mesi, conservata in luogo fresco e asciutto, evitando fonti di calore. Una volta aperta conservata in frigo.