



AQUAMELA
BIO

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



Formati disponibili



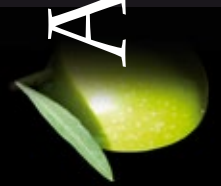
vaso
314 ml.



vaso
580 gr.



latta
3 kg.



“Bella di Cerignola” verde in salamoia

Olive verdi lavorate con il processo definito Alla Sivigliana, prendendo probabilmente spunto da una delle sue possibili origini, il quale permette di eliminare l’amaro delle olive crude mediante utilizzo di soluzione sodica.

Ingredienti in barattolo:

olive verdi, acqua, sale; correttori di acidità: acido citrico, acido lattico; antiossidante: acido L-ascorbico.

“Bella di Cerignola” verde in salamoia:

- Varietà: 100% cultivar Bella di Cerignola
- Sistema di raccolta: a mano
- Processo produttivo: olive trasformate secondo il metodo definito Alla Sivigliana, costituito dalle seguenti fasi: calibratura, trattamento con soluzione di idrossido di sodio, lavaggi, fermentazione in salamoia. Dopo la fermentazione le olive subiscono poi dissalazione e trattamento termico di pastorizzazione.

Caratteristiche organolettiche:

- Colore: verde paglierino
- Forma: allungata, somigliante ad una prugna
- Consistenza: polpa compatta

Suggerimenti gastronomici:

Da preferire come aperitivo, antipasto e per arricchire piatti a base di carni bianche.

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.