

OLIVE DA MENSA

Qualità Leccino e Peranzana TABLE OLIVES - LECCINO AND PERANZANA VARIETIES

CARATTERISTICHE



Nome: Olive da Mensa
Varietà oliva: Leccino
Descrizione prodotto
Caratteristiche organolettiche: Olive di forma sferica leggermente schiacciata ai poli, la loro grandezza è medio piccola con produttività elevata e costante. Colore verde oliva
Tipo di raccolta: Metodologia tradizionale che mantiene invariato il gusto e le sue caratteristiche organolettiche
Utilizzo: Particolarmente adatte alle marinature, grazie alla loro delicatezza di sapore e la loro dimensione ridotta. Possono essere utilizzate per condire sia primi che secondi piatti

Varietà oliva: Peranzana.
Descrizione prodotto
caratteristiche organolettiche: Oliva di forma allungata, globosa a livello del picciolo
Tipo di raccolta: Colore verde foglia, presenza di pigmenti sulla drupa

Utilizzo: Metodologia tradizionale che mantiene invariato il gusto e le sue caratteristiche organolettiche
Particolarmente adatte agli aperitivi a base di olive intere e condite/farcite, agli antipasti, alle insalate e come condimento nei primi e nei secondi piatti, in particolare arrosti di carne e di pesce

CHARACTERISTICS



Product name: Table Olives
Olive variety: Leccino
Product description and organoleptic properties: Spherical olives, slightly flat on the poles their size is medium-small, their production high and constant. Colour olive green
Type of harvest: Traditional method that keeps its taste and its organoleptic properties unaltered
Use: Marinating is best suited for this variety, thanks to their delicate taste and small size. They can be used to season both pasta dishes and main courses

Olive variety: Peranzana
Product description and organoleptic properties: Elongated olive, round near the stalk.
Colour green leaf, some pigments on the drupe

Type of harvest: Traditional method that keeps its taste and its organoleptic properties unaltered
Use: They are best suited for appetizers with marinated/stuffed olives, starters, salads, as seasoning for pasta dishes and main courses, especially roasted meat and fish

OLIVE DA MENSA

Qualità **Bella di Cerignola** e **Nocellara** **TABLE OLIVES - "BELLA DI CERIGNOLA" e "NOCELLARA"**



CARATTERISTICHE



Nome: Olive da Mensa
Varietà oliva: Bella di Cerignola
Descrizione prodotto e caratteristiche organolettiche: Oliva di grandi dimensioni, fino a 18 gr., di forma allungata, globosa a livello del picciolo. Colore verde foglia, presenza di pigmenti sulla drupa, dal gusto caratteristico dolce e leggero. Metodologia tradizionale che mantiene invariato il gusto e le sue caratteristiche organolettiche. Particolarmente adatte agli aperitivi e per accompagnare i formaggi.

Tipo di raccolta:

Utilizzo:

Varietà oliva: Nocellara
Descrizione prodotto e caratteristiche organolettiche: Oliva di forma sferica, lievemente schiacciata ai poli. Colore verde oliva. La polpa morbida e densa le conferisce un sapore fruttato e molto delicato.
Tipo di raccolta: Metodologia tradizionale che mantiene invariato il gusto e le sue caratteristiche organolettiche.
Utilizzo: Particolarmente adatte agli aperitivi a base di olive intere e condite/farcite, per gli antipasti, per le insalate come condimento nei primi e nei secondi piatti, in particolare arrosti di carne e di pesce.

CHARACTERISTICS



Product name: Table Olives
Olive variety: Bella di Cerignola
Product description and organoleptic properties: Large size olives, up to 18gr., elongated, round near the stalk. Colour green leaf, some pigments on the drupe, sweet and delicate taste.
Type of harvest: Traditional method that keeps its taste and its organoleptic properties unaltered.
Use: They are best suited for appetizers and to pair cheese.

Olive variety: Nocellara del Belice
Product description and organoleptic properties: Round olive, slightly flat on the poles. Colour green olive. Its soft and thick pulp gives it a delicate and fruity taste.
Type of harvest: Traditional method that keeps its taste and its organoleptic properties unaltered.
Use: They are best suited for appetizers with marinated/stuffed olives, starters, salads, as seasoning for pasta dishes and main courses, especially roasted meat and fish.

OLIVE DA MENSA BIO

Qualità Leccino e Peranzana BIO TABLE OLIVES - LECCINO AND PERANZANA VARIETIES

CARATTERISTICHE



Nome: Olive da Mensa
Varietà oliva: Leccino
Descrizione prodotto
Caratteristiche organolettiche: Olive di forma sferica leggermente schiacciata ai poli, la loro grandezza è medio piccola con produttività elevata e costante. Colore verde oliva
Tipo di raccolta: Metodologia tradizionale che mantiene invariato il gusto e le sue caratteristiche organolettiche

Utilizzo: Particolarmente adatte alle marinature, grazie alla loro delicatezza di sapore e la loro dimensione ridotta. Possono essere utilizzate per condire sia primi che secondi piatti

Varietà oliva: Peranzana.
Descrizione prodotto
caratteristiche organolettiche: Oliva di forma allungata, globosa a livello del picciolo
Tipo di raccolta: Colore verde foglia, presenza di pigmenti sulla drupa

Utilizzo: Metodologia tradizionale che mantiene invariato il gusto e le sue caratteristiche organolettiche
 Particolarmente adatte agli aperitivi a base di olive intere e condite/farcite, agli antipasti, alle insalate e come condimento nei primi e nei secondi piatti, in particolare arrostiti di carne e di pesce

CHARACTERISTICS



Product name: Table Olives
Olive variety: Leccino
Product description and organoleptic properties: Spherical olives, slightly flat on the poles their size is medium-small, their production high and constant. Colour olive green
Type of harvest: Traditional method that keeps its taste and its organoleptic properties unaltered
Use: Marinating is best suited for this variety, thanks to their delicate taste and small size. They can be used to season both pasta dishes and main courses

Olive variety: Peranzana
Product description and organoleptic properties: Elongated olive, round near the stalk.
Type of harvest: Colour green leaf, some pigments on the drupe

Use: Traditional method that keeps its taste and its organoleptic properties unaltered
 They are best suited for appetizers with marinated/stuffed olives, starters, salads, as seasoning for pasta dishes and main courses, especially roasted meat and fish

OLIVE DA MENSA BIO

Qualità **Bella di Cerignola** e **Nocellara** **BIO TABLE OLIVES - "BELLA DI CERIGNOLA" e** **"NOCELLARA"**

CARATTERISTICHE



Nome: Olive da Mensa
Varietà oliva: Bella di Cerignola
Descrizione prodotto e caratteristiche organolettiche: Oliva di grandi dimensioni, fino a 18 gr., di forma allungata, globosa a livello del picciolo. Colore verde foglia, presenza di pigmenti sulla drupa, dal gusto caratteristico dolce e leggero.
Tipo di raccolta: Metodologia tradizionale che mantiene invariato il gusto e le sue caratteristiche organolettiche.
Utilizzo: Particolarmente adatte agli aperitivi e per accompagnare i formaggi.

Varietà oliva: Nocellara
Descrizione prodotto e caratteristiche organolettiche: Oliva di forma sferica, lievemente schiacciata ai poli. Colore verde oliva. La polpa morbida e densa le conferisce un sapore fruttato e molto delicato.

Tipo di raccolta: Metodologia tradizionale che mantiene invariato il gusto e le sue caratteristiche organolettiche.
Utilizzo: Particolarmente adatte agli aperitivi a base di olive intere e condite/farcite, per gli antipasti, per le insalate come condimento nei primi e nei secondi piatti, in particolare arrostiti di carne e di pesce.

CHARACTERISTICS



Product name: Table Olives
Olive variety: Bella di Cerignola
Product description and organoleptic properties: Large size olives, up to 18gr., elongated, round near the stalk. Colour green leaf, some pigments on the drupe, sweet and delicate taste.
Type of harvest: Traditional method that keeps its taste and its organoleptic properties unaltered.
Use: They are best suited for appetizers and to pair cheese.

Olive variety: Nocellara del Belice
Product description and organoleptic properties: Round olive, slightly flat on the poles. Colour green olive. Its soft and thick pulp gives it a delicate and fruity taste.
Type of harvest: Traditional method that keeps its taste and its organoleptic properties unaltered.
Use: They are best suited for appetizers with marinated/stuffed olives, starters, salads, as seasoning for pasta dishes and main courses, especially roasted meat and fish.