

### CARATTERISTICHE

Le Olive Nere condite Agrestis si possono avere in due versioni, piccanti o dolci in buste sottovuoto, esclusivamente da cultivar Tonda Iblea. Vengono aggiunti a richiesta aglio, menta, carote, peperoncino, capperi, origano, finocchietto selvatico e sedano uniti all'olio extra vergine Agrestis. Sono grosse e rotonde con la polpa consistente e abbondante. Il loro sapore è pieno, leggermente amarognolo, delicato e appetitoso. Sono fatte secondo un'antica ricetta tradizionale, sono gustose, delicate e deliziose.

### INGREDIENTI

Olive nere dolci condite in buste sottovuoto: olive nere, aglio, menta, aceto di vino, olio extra vergine Agrestis.

Olive nere piccanti condite in buste sottovuoto: olive nere, peperoncino a tranci, capperi, aceto di vino, finocchietto selvatico, origano, olio extra vergine Agrestis.

### CONSIGLI D'USO

Le Olive nere condite Agrestis sono preparate secondo un'antica ricetta tradizionale che le rende ideali e irresistibili come aperitivo e antipasto insieme a formaggi molli e salumi tipici.

### OLIVE NERE DOLCI INTERE O DENOCCIOLATE



### OLIVE NERE PICCANTI INTERE O DENOCCIOLATE



Peso Netto: gr 300 | 500 | 1000 | 2000 | Peso sgocciolato: gr 280 | 470 | 950 | 1900

SENZA CONSERVANTI – CULTIVAR TONDA IBLEA

*Dopo l'apertura consumare il prodotto entro 10 giorni aggiungendo un filo d'olio e conservando al fresco.*

DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

### CARATTERISTICHE

Le Olive Verdi condite Agrestis si possono avere in due versioni, piccanti o dolci in buste sottovuoto, di due varietà: Tonda Iblea e Nocellara dell'Etna. Vengono aggiunti a richiesta: aglio, menta, carote, peperoncino, origano, finocchietto selvatico e sedano uniti all'olio extra vergine Agrestis. Sono grosse e con la polpa consistente e abbondante. Il loro sapore è pieno, leggermente amarognolo, delicato e appetitoso. Sono fatte secondo un'antica ricetta di Buccheri, sono gustose, delicate e deliziose.

### INGREDIENTI

Olive verdi dolci condite in buste sottovuoto: olive verdi, aglio, menta, aceto di vino, olio extra vergine Agrestis.

Olive verdi piccanti condite in buste sottovuoto: olive verdi, peperoncino a tranci, sedano, carote, aceto di vino, finocchietto selvatico, origano, olio extra vergine Agrestis.

### CONSIGLI D'USO

Le Olive verdi condite Agrestis sono preparate secondo un'antica ricetta di Buccheri che le rende ideali e irresistibili per stuzzicare l'appetito. Si usano come aperitivo e antipasto.

### OLIVE VERDI DOLCI DENOCCIOLATE O SCHIACCIATE



### OLIVE VERDI PICCANTI DENOCCIOLATE O SCHIACCIATE



Peso Netto: gr 300 | 500 | 1000 | 2000 | Peso sgocciolato: gr 280 | 470 | 950 | 1900

SENZA CONSERVANTI – CULTIVAR TONDA IBLEA

*Dopo l'apertura consumare il prodotto entro 10 giorni aggiungendo un filo d'olio e conservando al fresco.*

DA AGRICOLTURA BIOLOGICA