

CARATTERISTICHE

Le Olive nere Agrestis in salamoia da Tonda Iblea, vengono raccolte nei mesi di Gennaio e Febbraio ad una ad una e poste in appositi contenitori lo stesso giorno di raccolta. Vengono selezionate manualmente e messe in salamoia. Hanno il profumo del pomodoro, del timo e della salvia ed hanno una polpa molto consistente ed abbondante. Il loro sapore è unico, leggermente amarognolo, delicato e appetitoso.

INGREDIENTI

Olive nere in salamoia: olive nere - acqua - sale - aromi naturali. L'eventuale comparsa di un po' di fiore bianco in superficie è un fenomeno del tutto naturale.

CONSIGLI D'USO

Le Olive nere di Buccheri in salamoia dalla rara cultivar Tonda Iblea, sono preparate secondo un'antica ricetta Siciliana che le rende ideali in cucina per carne alla pizzaiola e insaporire i sughi, irresistibili come antipasti e sulle pizze.



CULTIVAR TONDA IBLEA
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

OLIVE NERE IN SALAMOIA INTERE O DENOCCIOLATE



Peso netto: kg 1,150 / kg 5,2 / kg 8,8
Peso sgocciolato: gr 750 / kg 3 / kg 5

CARATTERISTICHE

Le Olive verdi Agrestis in salamoia da Tonda Iblea o dall'eccellente cultivar Nocellara dell'Etna, vengono raccolte nei mesi di Agosto e Settembre ad una ad una e poste in appositi contenitori lo stesso giorno di raccolta. Vengono selezionate manualmente e messe in salamoia. Hanno il profumo del pomodoro verde, di leggere erbe aromatiche: timo, finocchietto selvatico e alloro. Hanno una polpa molto consistente ed abbondante. Il loro sapore è unico, leggermente amarognolo, delicato e appetitoso.

INGREDIENTI

Olive verdi in salamoia: olive verdi - acqua - sale - aromi naturali. L'eventuale comparsa di un po' di fiore bianco in superficie è un fenomeno del tutto naturale.

CONSIGLI D'USO

Le Olive verdi Agrestis in salamoia dalla rara cultivar Tonda Iblea o dall'eccellente cultivar Nocellara dell'Etna, sono preparate secondo un'antica ricetta Siciliana che le rende ideali per aperitivi e irresistibili come antipasti e sulle pietanze come il coniglio alla cacciatora.



CULTIVAR TONDA IBLEA / NOCELLARA DELL'ETNA
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

OLIVE VERDI IN SALAMOIA INTERE, DENOCCIOLATE O SCHIACCIATE



Peso netto: kg 1,150 / kg 5,2 / kg 8,8
Peso sgocciolato: gr 750 / kg 3 / kg 5