

**Denominazione:** Olive verdi Bella di Cerignola in salamoia

**Descrizione articolo:** La Bella di Cerignola (detta anche Oliva di Spagna) è una varietà a Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) di oliva autoctona coltivata nel foggiano. La sua coltivazione in Puglia risale al 1400 circa.

**Utilizzo:** L'utilizzo è quello classico, come aperitivo o antipasto, ma anche come contorno per carni e formaggi.

**Ingredienti:** olive verdi varietà Bella di Cerignola, acqua, sale

**Caratteristiche Fisiche ed Organolettiche:**

Aspetto: forma oblunga

Colore: verde

Odore: tipico caratteristico

Sapore: dolce

**Zona di produzione:** Cerignola (Fg)

**Confezioni:**

Vaso in vetro da ml. 314 - 1700 - 3100

Secchio in plastica da kg. 8,00 - 16,00 - 20,00

	pz. x scatola	scatole x pallet	file x pallet	pz. x pallet
<b>314 ml</b>	<b>6</b>	<b>96</b>	<b>12</b>	<b>576</b>
<b>3100 ml</b>	<b>4</b>	<b>60</b>	<b>5</b>	<b>240</b>
<b>1700 ml</b>	<b>6</b>	<b>40</b>	<b>5</b>	<b>240</b>



Mia Terra è un marchio di proprietà della **Cager S.r.l.** Unipersonale  
Via S. Ferdinando di Puglia, 19 - 71042 Cerignola (Fg)  
Tel/Fax : 0039 (0)885 427366 - [www.miaterra.it](http://www.miaterra.it) - [info@miaterra.it](mailto:info@miaterra.it)

p. I.V.A. 03514350713