

Olive verdi "Bella di Cerignola"

Descrizione: La Bella di Cerignola (detta anche volgarmente 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, ottimo anche come contorno per carni e formaggi.

Ingredienti: olive verdi varietà Bella di Cerignola, acqua, sale
N.b.: si usa l'acido citrico solo in presenza di un Ph superiore a 4,5

Caratteristiche Fisiche ed Organolettiche:

Aspetto: forma oblunga

Colore: verde

Odore: tipico caratteristico

Sapore: dolce

Zona di produzione: Cerignola (Fg)

Confezioni:

Vaso in vetro da 314ml - 1.700ml - 3.100ml

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

Disponibile in versione naturale nel vaso da 580 ml

	pz. x scatola	scatole x fila	scatole x pallet	file x pallet	pz. x pallet
314 ml	6	8	96	12	576
580 ml	6	8	96	12	576
3.100 ml	4	8	60	5	240
1.700 ml	6	12	40	5	240



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 411220 - www.miaterra.it - info@miaterra.it

p. I.V.A. 03514350713