

Olive nere in salamoia "Peranzana" biologiche

Descrizione: la "Peranzana" (probabilmente di origine francese da cui il nome "Provenzale") è una varietà di oliva autoctona coltivata nel Foggiano. La sua coltivazione in puglia risale al 1.700 circa.

Utilizzo: l'utilizzo è quello classico, come aperitivo o antipasto, ottimo anche come contorno per carni e formaggi

Ingredienti: olive nere varietà "Peranzana", acqua e sale.

N.B.: si usa acido citrico solo nell'eventualità che il Ph sia superiore a 4,5.

Caratteristiche fisiche ed organolettiche:

Aspetto: forma ovale

Colore: marrone

Odore: tipico, caratteristico

Sapore: amarognolo

Zona di produzione: Cerignola (Fg)

Confezioni:

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

Secchio in plastica da 8,00kg

	pz. x scatola	scatole x fila	scatole x pallet	file x pallet	pz. x pallet
314 ml	6	8	96	12	576
3.100 ml	4	8	60	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