

OLIVE NOCELLARA DEL BELICE DOP CASTELVETRANO – CUSÁ NW650G

SKU: 14280

Stora Gröna Noccellaraoliver från Sicilien med kärna i lag.
Castelvetrano-oliver läggs i en mildare saltlag och fermenteras under en kortare tid än Sivigliana-oliver. Detta bevarar deras söta och milda smak, utan den starka bitterhet som ofta finns i andra gröna oliver.
Glas: 1050 g ; NW 650 g x 6

PRODUKT BESKRIVNING
Silverpriset för Noccellara del Belice DOP oliver hos Monna Olive 2024
Typ: Stora Gröna Noccellaraoliver från Sicilien med kärna i lag.
Karaktär: Vackert grön, söt och aromatisk smak, köttiga och fasta, lossnar lätt från kärnan.
Servering: Fantastisk till sallad och antipasti.
Vikt: 1050 g ; NW 650 g x 6

Ingredienser: Gröna Oliver (Nocellara del Belice DOP)*, vatten, havssalt, antioxidationsmedel: askorbinsyra (E300), surhetsreglerande medel: vinsyra (E334), mjölksyra (E270). *Ursprungsland: Italien.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	540 kJ / 131 kcal
Fett	14,0 g
- varav mättade fettsyror	2,4 g
Kolhydrater	0,0 g
- varav sockerarter	0,0 g
Protein	1,3 g
Salt	3,0 g

Gröna Nocellara oliver – **Nocellara del Belice DOP**

Vackert gröna – sfärisk form – behagligt söta – krispigt kött

Nocellara del Belice är uppkallat efter Belicedalen på sydvästra Sicilien och är DOP-skyddat enligt EU-lagstiftningen. Pisciotta Pietro grundades 1982 i Campobello di Mazara, en liten stad som ligger i hjärtat av den Nocellara-skyddade ursprungsbeteckningen. Den röda jorden, doften av havet och Medelhavsklimatet är förutsättningen för Nocellara del Belice-oliverna.

En av Nocellara del Belice-olivernas fina egenskaper, förutom sin unika smak, är att det är en multifunktionell oliv som både kan pressas till utsökt olja och njutas i sin rena, fasta form.

Oliverna odlas enligt traditionella metoder och handplockas, för att behålla sin kvalitet. Vackert grön, sfärisk form, söt och aromatisk smak, köttiga och fasta, lossnar lätt från kärnan.

Njut av underbara oliver – passar lika bra en tisdagskväll som till fredagsbubblet!