

OLIVE NOCELLARA DEL BELICE DOP - CUSÁ 500G

SKU: 5290

Sivigliana-processen ger oliverna en fastare konsistens och en mer distinkt, bitter smak.
Gröna Nocellaraoliver från Sicilien utan kärna i extra jungfruolja.
Kartong: 12x500g
Priser avser 1 kartong

PRODUKT BESKRIVNING

Sivigliana-processen ger oliverna en fastare konsistens och en mer distinkt, bitter smak.
Gröna Nocellaraoliver från Sicilien utan kärna i extra jungfruolja.
Tråg: 500 g x 8

Ingredienser: Oliver, salt, extra jungfruolja, oregano.

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!

