



Valle del Sole

www.valledelsole.biz

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

# OLIVE SCHIACCIATE IN SALAMOIA



### INFORMAZIONI GENERALI

LINEA ARTICOLO

CLASSICA

COD. ARTICOLO

004

FORMATO BUSTA SOTTOVUOTO (g)

250 - 500 - 1 kg

INGREDIENTI

Olive, peperone, sale, aglio, finocchietto selvatico

TRATTAMENTO TERMICO

Salamoia

T.M.C. (MESI)

12

CONSERVAZIONE

TENERE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO  
UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGORIFERO

DESCRIZIONE PRODOTTO

Olive schiacciate o "ammaccate", si tratta di olive appena raccolte, schiacciate e lasciate riposare in acqua per un po' di giorni. Vengono poi messe in cisterne ricoperte con aglio, finocchio selvatico, peperone piccante e sale, tutto sottopeso. Armatevi di pane casereccio, se preferite mantenere fede alle tradizioni, oppure esplorate nuovi orizzonti di gusto accompagnando le olive schiacciate con del pane casereccio ed un'insalata di pomodori con abbondante olio extra di oliva.