

Olive Nere

Olive Nere in Salamoia
Olive Nere Snocciolate in Olio Extra vergine di Oliva



ISNARDI
Passione di Famiglia dal

I migliori frutti selezionati vengono lavati e conservati in acqua e sale con l'aggiunta di erbe aromatiche. Il sapore fragrante, aromatico, pieno di frutto e leggermente amarognolo si fonde perfettamente con la secolare ricetta Ligure dando vita ad un prodotto di assoluta qualità.

The finest selected fruits are washed and preserved in salt and water with the addition of sweet herbs. The fragrant flavour, aromatic and full of fruits, with a hint of bitterish, merges perfectly with the secular Ligurian recipe, creating this high quality product.

Les meilleurs fruits sélectionnés sont lavés et conservés dans l'eau et le sel avec l'ajoute des herbes aromatiques. Le saveur parfumé, aromatique et plein de fruit, un peu amère, se fond parfaitement avec la recette séculaire de la Ligurie, en créant un produit de qualité.

Nur die schönsten Früchte werden ausgewählt und gewaschen. Daraufhin werden sie in mit Kräutern angereichert und in Salzlake eingelegt bzw. konserviert. Der duftende Geruch zusammen mit dem aromatischen, fruchtigen und leicht bitteren Geschmack verschmelzen die jahrhundertealten ligurischen Rezepte miteinander und hauchen so einem Produkt absoluter Qualität wieder neues Leben ein.



ISNARDI
dal 1908

Olive Nere

Olive Nere in Salamoia

Olive Nere Snocciolate in Olio Extra vergine di Oliva



Caratteristiche

Le olive nere di Isnardi provengono dalle più vocate zone produttive del mondo, la metodica ricerca dura tutto l'anno e si concentra in quelle qualità che per caratteristiche organolettiche si avvicinano maggiormente all'oliva Taggiasca.

Il sapore fragrante, aromatico e pieno di frutto leggermente amarognolo si fonde perfettamente con la secolare ricetta Ligure dando vita ad un prodotto di assoluta qualità

Metodo

viene preparato un bagno di acqua e sale dove i migliori frutti, defogliati, lavati e calibrati, riposano per circa 90 giorni; dopo periodici travasi in soluzioni di sale sempre più delicate, le olive intere o snocciolate, vengono dunque invasettate con cura nella tradizionale salamoia alle erbe aromatiche o conservate nel fragrante Olio Extra Vergine di oliva a bassissima acidità

Accostamenti

squisite per valorizzare contorni, arrosti e selvaggina, ottime in insalata o come aperitivo

Characteristics

the black olives of Isnardi come from the most recommended production zones of the world. The research to find olives with similar organoleptical characteristics as the Taggiasca olives lasts the whole year. The fragrant flavour, aromatic and full of fruits, with a hint of bitterish, fuses perfectly with the secolar Ligurian recipe, creating this high quality product

Method

the best and most beautiful olives has to stay for about 90 days in salted water, of course, already washed and without any leaves. After periodical decanting in salt solutions everytime more delicate, the olives, whole or stoned, has to be potted following the antique and traditional recipe into the jars with aromatically spices, or stoned in Extra Virgin Olive Oil

Serve with

exquisite for side dishes and roasts, optimum for salads or as savoury



NOME PRODOTTO	CODICE	DESCRIZIONE	EAN CODE	PALLETIZZAZIONE		
				confezioni per strato	strati per pallet	TOT'
Olive Riviera in Salamoia	A 6219	12 vasi gr. 240	8007256 960354	16	5	80
	A 6212	4 vasi gr. 650	8007256 946207	15	6	90
	A 6221	2 vasi Kg. 2	8007256 956305	20	4	80
	A 6179	1 mastello Kg 5*	8007256 946306	12	3	36
Olive Riviera "Snocciolate" in Salamoia	A 61838	6 vasi gr. 305	8007256 967622	16	10	160
	A 6222	1 mast. Kg.4,8*	8007256 966700	12	3	36

Tmc 30 mesi/months

* i mastelli in plastica hanno un TMC di 24 mesi

Olive Riviera "Snocciolate" in Olio Extra Vergine di Oliva	A 6254	12 vasi gr. 185	8007256 941004	14	10	140
	A 6234	6 vasi gr. 330	8007256 005102	16	10	160
	A 6230	4 vasi gr.930	8007256 946405	15	6	90
	A 6226	2 vasi Kg. 2,6	8007256 966656	20	4	80
	A 6238	1 mastello Kg.7	8007256 965604	15	4	60

Tmc 24 mesi/months



PIETRO ISNARDI ALIMENTARI SpA

Sede Legale: Piazza De Amicis, 20 - 18100 Imperia Oneglia Italia
Sede Operativa e Frantoio: Via Torino, 156 - 18027 Pontedassio (IM) Italia
Tel. +39 0 183 7981 Fax. +39 0 183 279 719 - www.isnardi.it - info@isnardi.it



scheda prodotto aggiornamento Febbraio 2007