

Polpa di Olive

*Polpa di Olive all' Olio Extra Vergine di Oliva
& Polpa di Olive Tartufata all' Olio Extra Vergine di Oliva*



ISNARDI
Passione di Famiglia dal

La Polpa di olive è una crema ottenuta da frutti sani scelti; nasce dalle antiche ricette liguri tradizionali, un prodotto saporito, dal gusto deciso che può essere utilizzato sia come condimento che per la preparazione di antipasti e tartine.

The olive paste is a cream obtained from choice healthy fruit, according to the antique traditional Ligurian recipe. A tasty product with determined flavour suitable for use as seasoning or when preparing hors d'oeuvre and canapé.

La tapenade d'Olives est une crème issue de fruits sains sélectionnés. Elle est basée sur d'anciennes recettes ligures traditionnelles, un produit savoureux, au goût décidé qui peut être utilisé comme assaisonnement ou pour la préparation d'entrées et de toasts.

Die Olivenpaste ist eine Creme, die aus ausgewählten, unversehrten Früchten hergestellt wird. Sie entstammt den alten und traditionellen Rezepten Liguriens und ist ein schmackhaftes Erzeugnis von unterschiedlichem Geschmack, das sowohl als Verfeinerung, als auch zur Zubereitung von Vorspeisen und Kanapees verwendet werden kann.



ISNARDI
dal 1908



Polpa di Olive

*Polpa di Olive all'Olio Extra Vergine di Oliva
& Polpa di Olive Tartufata all'Olio Extra Vergine di Oliva*



ISNARDI
dal 1908

Caratteristiche

questo squisito paté è prodotto esclusivamente con la polpa delle olive raccolte nei migliori uliveti

Metodo

i frutti, defogliati e lavati accuratamente, riposano per circa 90 giorni in un bagno di acqua e sale. Dopo periodici travasi le drupe, separate dal nocciolo, vengono macinate e confezionate senza conservanti. La colmatura del vaso viene effettuata con olio extra vergine di oliva che completa la bontà di questa golosità

Accostamenti

è ottima con lo stoccafisso mantecato o per la preparazione di stuzzicanti tartine

Characteristics

this exquisite paste is produced exclusively with the pulp of olives coming from the most recommended production zones of the world

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, the olives, stoned, are crushed and potted without any preserve. The olive paste is covered with extra virgin olive oil to complete the goodness of this delicacy

Serve With

the paste of olives is optimum with whipped stockfish or canapees



180 gr e

950 gr e

180 gr e

NOME PRODOTTO	CODICE	DESCIZIONE	EAN CODE	PALLETIZZAZIONE		
				confezioni per strato	strati per pallet	TOT
Polpa di Olive Riviera	A 6206	12 vasi gr. 180	8007256 006000	14	10	140
Polpa di Olive Riviera	A 6211	4 vasi gr. 950	8007256 950907	15	3	45
Polpa di Olive "Tartufata"	A 7152	12 vasi gr. 180	8007256 967073	14	10	140

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 Maggio 2007