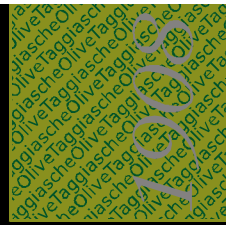


# Olive Taggiasche

da Filiera Controllata



ISNARDI  
Passione di Famiglia dal



*L'oliva Taggiasca, di esclusiva produzione del ponente Ligure, è famosa in tutto il mondo per la straordinaria qualità. I migliori frutti selezionati vengono lavati e conservati in acqua e sale con l'aggiunta di erbe aromatiche.*

Taggiasca olive, produced exclusively in Liguria, are famous all over the world for the extraordinary quality. The best fruits are selected, washed and conserved in water and salt with the added of aromatic grass.

L'olive Taggiasca, produite exclusivement en Ligurie, sont célèbre partout le monde pour la qualité extraordinaire. Les meilleurs fruits sont choisis, lavés et conservés en eau, sel et de l'herbe aromatique.

Die Taggiasche Oliven stammen ausschließlich aus dem Olivenanbau von der Ponente Ligure, sie sind weltweit berühmt für ihre außergewöhnliche Qualität. Es werden nur die besten und schönsten Früchte auserwählt, um gewaschen und dann in Salzlake mit aromatischen Kräutern eingelegt zu werden.



**ISNARDI**  
dal 1908



# Olive Taggiasche

da Filiera Controllata



## Caratteristiche

da olivi coltivati a bosco, su terreni digradanti sostenuti dai tipici muretti a secco (fasce), ad un'altitudine compresa tra i 300 e gli 800 metri. L'oliva Taggiasca, detta anche Oliva Gentile, si presenta alla vista di colore bruno e verdone, ha un sapore delicatamente amarognolo e ha una polpa soda. I raccolti migliori si ottengono da dicembre a marzo

## 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 soluzione di sale sempre più delicate, le olive vengono lavorate e invasettate secondo la tradizionale ricetta ligure. Nascono così le Taggiasche in salamoia

## Accostamenti

squisite nella cucina delicata a base di pesce o come aperitivo

## Characteristics

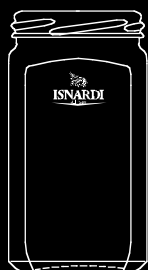
coming from cultivated olives mills, growed up on gradually descending terrains uphold by antique and typical stonewalls, the altitude is between 300 and 800 meters above sea level. Taggiasca olive, called as well "gentil olive", is green or dark brown and has a delicate bitterish flavour and a soda pulp. The best time for harvesting starts in december and goes until march

## Method

the best and most beautiful olives have 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 has to be potted following the antique and traditional recipe into the jars

## Serve with

exquisite for delicate kitchen based on fish or as savoury for aperitive



200 gr e

NOME PRODOTTO	CODICE	DESCIZIONE	EAN CODE	PALLETIZZAZIONE		
				confezioni per strato	strati per pallet	TOT
Olive Taggiasche in Salamoia	A 62283	12 vasi x gr. 200	80072569 67974	16	7	112

Tmc 30 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