



Crema di olive nere in olio d'oliva

Black olives cream in olive oil



Intensa e vellutata, questa crema conserva tutto il caratteristico, aromatico sapore delle olive nere. Preparata con le migliori olive che crescono nei nostri campi.

Intense and velvety, this cream preserves all the aromatic flavour of black olives. Prepared with the best olives that grow in our fields.

Condimento a base di olive nere ideale per condire pane e pasta

Ingredienti: olive 96%, olio d'oliva, aglio, origano, menta, sale, aceto. Correttore di acidità: acido citrico. Antiossidante: acido ascorbico.
Può contenere tracce di nocciolo
Trattamento termico: pastorizzazione.

Packaging: vaso di vetro.
Temperatura di trasporto: ambiente.
Temperatura di conservazione: ambiente.
Shelf life: 24 mesi dalla data di produzione.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

A vaso chiuso
Evitare l'esposizione diretta alla luce del sole e conservare in luogo fresco e asciutto.
A vaso aperto
Dopo l'apertura del vaso conservare il prodotto in frigo e consumare entro pochi giorni. Assicurarsi sempre che l'olio d'oliva ricopra il prodotto.



Vegano

Vegan



Ovo-latto Vegetariano

Ovo-lacto vegetarian



Vegetariano

Vegetarian



Senza Glutine

Gluten free

Condiment with black olives to flavour bread and pasta.

Ingredients: olives 96%, olive oil, garlic, oregano, mint, salt, vinegar. Acidity regulator: citric acid. Antioxidant: ascorbic acid.
It may contain traces of pits.
Thermal treatment: pasteurization.

Packaging: glass jar.
Transport temperature: room temperature.
Storage temperature: room temperature.
Shelf life: 24 months from the date of production.

STORAGE METHOD

Closed jar
Avoid direct exposure to sunlight, store in a cool, dry place.
Open jar
After opening, store product in the refrigerator and consume within a few days. Always ensure that oil covers the product.



VALORI NUTRIZIONALI Medi per 100 g

NUTRITIONAL INFORMATION Average values per 100 g

Valore energetico Energy	805 kJ - 192 kcal
Grassi Fat	13 g
Acidi grassi saturi of which saturates	1,2 g
Carboidrati Carbohydrates	10,2 g
di cui zuccheri of which sugars	0,8 g
Proteine Protein	2 g
Sale Salt	2,4 g

PALLETTIZZAZIONE | PALLETIZING

Codice EAN EAN Code	Capacità vaso Jar capacity	Peso netto Net weight	Unità per scatola Units per box	Scatole per strato Boxes per layer	Strati per pallet Layers per pallet	Scatole per pallet Boxes per pallet
8054619200049	212 ml	190 g	12	12	13	156
8054619204160	720 ml	700g	8	12	7	84
8054619202050	1700 ml	1650 g	6	8	5	40
8054619202593	3100 ml	3000g	4	8	5	40