

Olive Taggiasche In Salamoia Busta



Vi presentiamo il nostro fiore all'occhiello: le Olive della pregiata qualità Taggiasca. Le olive sono il motivo per la quale è nata l'azienda Elena Luigi. Dal 1930 la nostra famiglia ha l'incarico di prendersi cura degli uliveti e di lavorare questo prodotto creandone non delle semplici olive bensì un tesoro della tradizione culinaria ligure. Esse vengono raccolte a mano esclusivamente nella provincia di Imperia. Successivamente vengono separate dalle foglie e divise per dimensione per poi essere riposte a stagionare in salamoia (soluzione di acqua e sale controllata accuratamente e periodicamente mediante analisi alimentari) per almeno sei mesi. Superato il periodo di stagionatura vengono controllate per verificarne la qualità; vengono selezionate a mano mantenendo le più belle e scartando quelle esteticamente rovinata ed infine confezionate in salamoia. Ciò che ci differenzia è la qualità dell'oliva, per ogni passaggio viene riposta una particolare attenzione, senza farci sfuggire alcun dettaglio, per noi la lavorazione delle olive in modo tradizionale ed artigianale è essenziale. Preparato con olive della pregiata qualità taggiasca, senza coloranti, acidificanti e conservanti artificiali. Qui disponibili nella busta sottovuoto il peso indicato è riferito al peso del prodotto sgocciolato.

Ingredienti: Olive Taggiasche, acqua, sale, erbe aromatiche

Gli ingredienti riportati in grassetto sono allergeni.

ELE2210