

Olive Taggiasche Snocciolate Sott'olio Vaso



Le olive taggiasche snocciolate in olio extravergine sono uno dei pilastri portanti della nostra azienda. Elena Luigi fu uno dei primi della zona del Golfo Dianese a tentare di eliminare il nocciolo dall'oliva Taggiasca per poter fornire un prodotto più pratico ed innovativo. Fu un'innovazione che rivoluzionò il modo di concepire le olive. Inizialmente la snocciolatura avveniva manualmente, un'oliva alla volta, successivamente furono adottati dei macchinari appositi. Col tempo, questo prodotto divenne, insieme all'olio Extravergine taggiasco, il successo dell'azienda ed ancora oggi continuiamo a proporlo riscontrando un apprezzamento strepitoso. Le olive Taggiasche possono essere utilizzate per completare insalate e piatti freddi, come ingrediente di panini d'alta classe, sulle focacce, all'interno dell'impasto per il pane o semplicemente da sole, una dopo l'altra! Questo prodotto viene lavorato alla fine del processo di deamarizzazione delle olive taggiasche sotto salamoia; infatti dopo la stagionatura vengono selezionate a mano per togliere le olive esteticamente più brutte, snocciolate, risSelectedionate a mano per scartare eventuali olive rotte dalla lavorazione ed infine stoccate in vasi di diverse dimensioni in olio extravergine di oliva che dona una nota dolce rispetto all'oliva in salamoia. La particolarità delle nostre olive è che sono interamente coltivate e lavorate nel territorio Dianese, ogni singolo passaggio viene controllato da esperti per garantire una qualità elevata e inoltre vengono trattate in modo genuino senza aggiunta di prodotti artificiali. Olive della pregiata Qualità Taggiasca e olio Extravergine di oliva. Senza coloranti, acidificanti, conservanti e lieviti artificiali.

Ingredienti: Olive Taggiasche in salamoia 60%, Olio Extra Vergine di Oliva all'origine, Sale, Erbe Aromatiche.

ELE2220, ELE2221