

BENZA

Frantoiani dal 1853

OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE IN SALAMOIA



Le olive di varietà Taggiasca denocciolate in salamoia hanno il marchio “DNA Controllato Cultivar Taggiasca”, garanzia scientifica che le olive nei vasetti sono al 100% di varietà Taggiasca.

DATI TECNICI:

AZIENDA PRODUTTRICE: Benza Frantoiano sas

ZONA DI PRODUZIONE: Imperia

VARIETA': 100% Taggiasca

INGREDIENTI:

Olive Taggiasche con DNA controllato denocciolate 60%, acqua, sale.

ABBINAMENTI:

Da utilizzare negli impasti di pane e focacce, nella preparazione di pizze e nelle insalate varie. Si possono consumare sia a crudo che a cotto. Si consiglia di risciacquare in acqua prima dell'uso.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr

Valore energetico	1229 Kj – 299 Kcal	Carboidrati	0,0 g
Grassi	31g	Di cui zuccheri	0,0 g
di cui saturi	4,1 g	Proteine	1,9 g
		Sale	6,4 g

IMBALLAGGIO:

Vaso di vetro da g 900 – sgocciolato g 650
Secchiello in plastica da kg 7,5 – sgocciolato kg 5

in cartoni da pezzi 2
pezzi 1