OLIVE DI KALAMATA DENOCCIOLATE

CODE	93281
PAYS ET LIEU D'ORIGINE	Grèce
POIDS	3 kg

Olives noires dénoyautées provenant de Kalamata, Grèce en version extra large

DESCRIPTION	Olives de la variété Kalamata, fraîches, non pasteurisées
APPARENCE	Ils sont de couleur noire, de forme ovale caractéristique allongée et légèrement cambrée
GOÛT	Le goût est doux et légèrement plus savoureux, avec une bonne persistance ; la texture de la pulpe est plus souple
POURQUOI NOUS L'AVONS CHOISI	Les olives Kalamata sont les plus renommées parmi les différentes typologies d'olives grecques ; nous avons choisi celles de Maniterra, rigoureusement récoltées à la main dans la région de Sparte et sélectionnées en étroite collaboration avec les producteurs, sans intermédiaires
CURIOSITÉ	Les olives qui viennent de Grèce sont essentiellement de trois morphologies : l'olive ronde (verte et noire) qui se définit Conservolia et est produite principalement en Grèce centrale et occidentale, l'olive longue (verte et noire) qui se définit Chalcidique produite dans le nord du pays et l'olive Kalamata (noir uniquement) produite dans le sud du Péloponnèse
CONSEILS D'UTILISATION	Délicieuses en apéritif, elles sont excellentes pour faire la salade grecque classique (horiatiki), ou sur la pizza

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Ce document n'a qu'un but informatif et ne représente pas la fiche technique du produit.