

OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE



CODICE	93264
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Liguria
PESO	190 g

Olive coltivate in provincia di Imperia e lavorate in modo artigianale

DESCRIZIONE	Olive taggiasche coltivate in provincia di Imperia
ASPETTO	Le taggiasche sono olive color nero- marrone di piccola dimensione, dalla buccia sottile
SAPORE	Aroma tipico dell'oliva taggiasca, non è troppo amara e le erbe non sono invadenti
PRODUTTORE	Frantoio Bianco - Pontedassio (IM)
SELEZIONATO PERCHÈ	Le migliori taggiasche raccolte in Alta Valle Impero, direttamente dagli ulivi di proprietà del Frantoio Bianco, messe in salamoia, successivamente denocciolate e conservate in olio extravergine, aglio ed erbe aromatiche
CURIOSITÀ	Prendono il nome dalla cittadina di Taggia, in provincia di Imperia, dove la lavorazione delle olive è stata iniziata dai monaci Benedettini nel 1600
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Le olive Taggiasche sono un ingrediente base della cucina ligure: grazie alla loro delicatezza, aggiungono sapore senza sovrastare con un eccesso di salato o, peggio, di amaro. L'olio extravergine in cui sono immerse è inoltre un condimento delizioso, adatto a mille usi: provatelo con pomodoro e pane casareccio o come condimento per la pasta con la sola aggiunta di un po' di pecorino grattugiato