

OLIVE LECCINE



CODICE	93895
PAESE E LUOGO DI ORIGINE **	Italia, Puglia
PESO	550 g netto, 340 g sgocciolato

**** ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa**

Olive leccine conservate in acqua e sale

DESCRIZIONE	Olive di varietà 'Leccina', lavorate e confezionate in Puglia
ASPETTO	Olive di varietà 'Leccina', dalla forma leggermente allungata e buccia chiara
SAPORE	Gusto dolce e morbido
PRODUTTORE	I Contadini - Ugento (LE)
SELEZIONATO PERCHÈ	L'aspetto che ci ha maggiormente colpito de I Contadini è il rispetto per la natura, il territorio e la tradizione. Gli ortaggi sono tutti coltivati in campo aperto con la tecnica della produzione integrata. Dopo essere state raccolte a mano, le verdure vengono trasportate immediatamente nello stabilimento vicino ai campi per essere lavorate e confezionate, sempre manualmente e seguendo le ricette tradizionali del Salento
CURIOSITÀ	Le Leccine sono una varietà molto diffusa in Salento. Vengono raccolte tra ottobre e novembre a mezza invaiatura, lavate, suddivise a seconda della grandezza e quindi deamarizzate in acqua e sale a lungo, per 6 mesi circa, secondo tradizione. Vengono quindi nuovamente selezionate, invasate con acqua e sale e pastorizzate
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ideali per aperitivi, per arricchire primi piatti, insalate e per preparare degli ottimi patè