

OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE

**CODICE**

93266

PAESE E LUOGO DI ORIGINE

Italia, Liguria

PESO

2850 g

Olive coltivate in provincia di Imperia e lavorate in modo artigianale

DESCRIZIONE

Olive coltivate in provincia di Imperia e lavorate in modo artigianale

ASPETTO

Le taggiasche sono olive nere 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)

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, il pesce, il coniglio il pollo. 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

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)

Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.