

Olive Bella di Cerignola



*Olive verdi "Bella di Cerignola"
in salamoia*

Ingredienti:

olive verdi "Bella di Cerignola", acqua, sale;
Correttori di acidità: acido lattico,
acido citrico.
Antiossidante: acido L-Ascorbico.

Ingredients:

*green olives in brine variety
"Bella di Cerignola", wates, salt.
Acidity corrector: lactic acid, citric acid.
Antioxidizer: L-Ascorbic acid.*



Tipica di Cerignola, città pugliese della provincia di Foggia, la cultivar **"La Bella di Cerignola"** produce olive verdi grandi esportate ed apprezzate in tutto il mondo. Raccolte tradizionalmente nel mese di Ottobre, le Olive di Cerignola sono note per dimensione, forma a susina e polpa consistente e fibrosa.

CONSIGLI DI CONSUMO

Ideali da stuzzicare in naturalezza prima del pranzo, le Olive di Cerignola Agricola del Sole ben si prestano alla preparazione di sfiziosi antipasti in accompagnamento con Tarallini e Bruschette. Ottime da degustare sorseggiando un bicchiere di BIANCO MAGNO Masseria San Magno.



The cultivar "La Bella di Cerignola", typical of Cerignola, an Apulian city in the province of Foggia, is characterized by large green olives exported and appreciated all over the world. This olive variety is traditionally harvested in October, and it is well-known for its size, its distinctive shape similar to plum and its compact and stringy pulp.

CONSUMPTION ADVICE

Agricola del Sole's olives of Cerignola are ideal to taste au naturel before lunch, they are well suitable for the preparation of fanciful appetizers paired with Tarallini and Bruschette. They are excellent to taste with a glass of BIANCO MAGNO Masseria San Magno wine.

FORMATO	SHELF LIFE	PZ. PER CARTONE	CARTONI PER PEDANA	COD. EAN
314 ml	36 mesi	12	80	8054188467010
580 ml	36 mesi	12	60	8054188467027

FORMATO	SHELF LIFE	LATTE PER STRATO	LATTE PER PEDANA	COD. EAN
4700 ml	36 mesi	34	238	8054188467003