

# GERACI

## OLIVE VERDI Nocellara del Belice

Sicilia - Italia

100% Ingredienti di origine italiana



**Area di produzione:** Sicilia

**Ingredienti:** Olive verdi cultivar «Nocellara del Belice»,  
Acqua e sale marino.

Correttore di Acidità: acido citrico

Antiossidante: acido L-Ascorbico

**Sistema di pastorizzazione:** Pastorizzatore a vapore

**Sistema di produzione:** Artigianale partendo da materie prime fresche.

**PH:** 7,48

**Aspetto:** oliva verde scuro.

**Attributi:** sapore fresco di oliva verde, ottima consistenza e struttura, quasi carnosa, sapidità consistente con retro-gusto lievemente amaro di frutto fresco, grande aromaticità.

**Consigli d'impiego:**

**Prima del consumo sciacquare in acqua potabile per 10 minuti (per ridurre la salinità derivante dalla salamoia)**

*A crudo:* ideali per cocktails o aperitivi, in insalate mediterranee, come contorno di carne, pesce e formaggi. *In cottura:* in tutte le preparazioni di carne, pesce o legumi (vedi caponate Geraci), sughi a base di pesce ecc.

**Formati:**

Vaso in vetro da g 200, Secchielli da 5 e 12 kg

**Cartone:** 12 vasetti da 200 gr. | **Peso cartone:** 6,60 kg

Europallet 80 x 120: 13x10 file = 130

**Codice EAN:** 8032584311564



Slow Food®

DER FEINSCHMECKER



**OLIVOIL s.r.l.**

**Uffici commerciali:**

Via F. Cordova, 69 - 90143 Palermo

Tel.: +39.091/6524711

Fax: +39.091/6527513

[www.oliogeraci.it](http://www.oliogeraci.it)

[info@oliogeraci.it](mailto:info@oliogeraci.it)

Oleificio Geraci Contrada Biggini - 91028 Partanna (TP)

Sede legale: Via Pergole, 57 - 91028 Partanna (TP)

GERACI OPERA armonico OLIS