

Маэстрос Асейтунерос Классические/ Maestros Aceituneros Negra Clasicos

Испания, Эстремадура/Касерес

Оливки чёрные без косточек



Мансанилья Касеренья



Оливки проходят ферментацию в рассоле, которая обычно занимает около трёх месяцев. Для этой позиции отбирают крупные плоды с косточкой калибра 160/200. Их фасуют в водно-солевой заливке без добавления масла.



Однородного чёрного цвета.



Характерный аромат чёрных оливок, без пряных оттенков трав и специй.



Рекомендуем подавать как самостоятельную закуску, в составе тапас, сырных и мясных тарелок. После удаления косточки оливки можно добавлять в салаты и горячие блюда.



Мягкий и сбалансированный, с деликатной сладостью. Мякоть мясистая, нежная и сочная, легко отделяется от косточки.



Для классических чёрных оливок используют Мансанилью Касеренью с собственных хозяйств производителя в Касересе. Этот региональный сорт из Эстремадуры используют и для столовых оливок, и для производства масла.

В классической рецептуре особое внимание уделяют размеру и равномерной калибровке плодов. Обозначение 160/200 означает количество оливок в одном килограмме: чем меньше число, тем крупнее плоды. Отсутствие масляной заправки и пряных трав позволяет оценить характер самого сорта.

ЛОГИСТИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Ёмкость: 0,370 л
Размер банки: 6,7x12 см
Масса нетто: 0,350 кг
Масса основного продукта: 185 г
Калибр оливки: 160/200
Размер короба: 27x21x12 см
Вес короба: 5,1 кг

Банок в коробе: 12
Количество слоев: 6
Количество коробов в слое: 28
Количество банок на паллете: 2016
Вес паллета: 880 кг
Штрих код банки: 8436593000295
Штрих код коробки: 58436593000290



www.verigo.ru