

Маэстрос Асейтунерос по-андалузски / Maestros Aceituneros Andaluz

Испания, Андалусия/Севилья

Оливки зелёные битые с косточкой



Пикуаль



Зелёный цвет, с вкраплениями пряностей и кусочками красного перца.



Выразительный, пряный, с нотами чеснока, красного перца и специй.



Насыщенный, солоновато-пряный, с лёгкой пикантностью и характерной уксусной кислинкой. Чеснок, красный перец и специи дополняют вкус оливок с плотной, мясистой текстурой.



Название La receta del maestro andaluz означает «Рецепт андалузского мастера» и отсылает к традициям юга Испании. Пикуаль — один из самых известных андалузских сортов. Его название связано с характерной формой плода со слегка заострённым кончиком. Для этой рецептуры используют Пикуаль из Севильи. Автор рецепта Альберто Рубио выбрал его за маслянистую мякоть и хороший размер плодов, которые подходят для сочетания с перцем, паприкой, чесноком и луком.



Оливки проходят ферментацию в рассоле, которая занимает около трёх месяцев. Для этой рецептуры используют слегка раздавленные плоды с косточкой: такая обработка позволяет им лучше впитывать вкус пряностей. Оливки дополняют оливковым маслом extra virgin, перцем, паприкой, чесноком, луком и уксусом. Овощи предварительно маринуют на производстве.



Подходят для подачи в качестве тапас и к аперитиву, особенно к вермуту или вину. Дополняют сырные и мясные тарелки с хамоном и колбасными деликатесами.

ЛОГИСТИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Ёмкость: 0,370 л
Размер банки: 6,7x12 см
Масса нетто: 0,350 кг
Масса основного продукта: 185 г
Калибр оливки: 160/240
Размер короба: 27x21x12 см
Вес короба: 5 кг

Банок в коробе: 12
Количество слоев: 6
Количество коробов в слое: 28
Количество банок на паллете: 2016
Вес паллета: 870 кг
Штрих код банки: 8436593000202
Штрих код коробки: 58436593000207



www.verigo.ru