

# Маэстрос Асейтунерос Касереньо / Maestros Aceituneros Cacereno

Испания, Эстремадура/Касерес

Оливки чёрные без косточек



Мансанилья Касеренья



Оливки проходят ферментацию в рассоле, которая обычно занимает около трёх месяцев. Для этой рецептуры используют плоды без косточки, дополненные подсолнечным маслом (4%) и смесью пряных трав и специй.



Насыщенный чёрный и однородный цвет.



С землистыми оттенками и деликатными нотами пряных трав.



Подходят для сырных тарелок и подачи в качестве самостоятельной закуски. Дополняют горячие блюда из риса и тушёное мясо, придавая им глубину вкуса и пряные оттенки.



Глубокий вкус, с землистыми оттенками и лёгкой пряной нотой в послевкусии. Плотная, мясистая текстура сочетается с мягкой маслянистостью.



Название La receta del maestro cacereno означает «Рецепт мастера из Касереса» и связывает рецептуру с происхождением оливок. Мансанилья Касеренья — региональный сорт из Эстремадуры, который ценят за крупные, мясистые плоды с нежной, сочной мякотью. Для этой позиции оливки поступают с собственных хозяйств производителя в Касересе.

Автор рецепта Альберто Рубио дополнил чёрные оливки без косточки пряными травами и подсолнечным маслом. Именно это сочетание отличает Cacereno от классических чёрных оливок без пряных добавок.

## ЛОГИСТИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Ёмкость: 0,370 л  
Размер банки: 6,7x12 см  
Масса нетто: 0,320 кг  
Масса основного продукта: 150 г  
Калибр оливок: 160/200  
Размер короба: 27x21x12 см  
Вес короба: 4,640 кг

Банок в коробе: 12  
Количество слоев: 6  
Количество коробов в слое: 28  
Количество банок на паллете: 2016  
Вес паллета: 820 кг  
Штрих код банки: 8436593000233  
Штрих код коробки: 58436593000238



www.verigo.ru