

Маэстрос Асейтунерос по-пьемонтски с трюфелем/ Maestros Aceituneros Piamonte Trufa

Испания, Андалусия/Севилья

Оливки зелёные без косточек



Мансанилья Севильяна



Оливково-зелёный цвет с золотистыми оттенками и лёгким масляным блеском.



Благородный и выраженный аромат белого трюфеля.



Изысканный и сбалансированный вкус, с плотной текстурой, деликатной солоноватостью и мягкой маслянистостью. Лёгкая благородная горчинка гармонично сочетается с трюфельными оттенками и сменяется приятным, продолжительным послевкусием.



Для Piamonte используют Мансанилью Севильяну — знаменитый испанский сорт из Севильи, который считается эталоном качества в Андалусии и за её пределами. Его ценят за обилие мякоти и небольшую косточку. Название Manzanilla переводится как «яблочко» и отсылает к округлой форме плодов. В этой рецептуре мясистые оливки без косточки дополняют эссенцией белого трюфеля из Пьемонта и оливковым маслом extra virgin. Так испанская традиция приготовления оливок встречается с узнаваемым трюфельным характером итальянской кухни.



Оливки проходят традиционную ферментацию в рассоле в течение трёх месяцев. После удаления косточек плоды дополняют заправкой с оливковым маслом extra virgin и эссенцией белого трюфеля. Масло составляет 3,1% продукта и придаёт заправке мягкость и обволакивающую текстуру.



Идеально подходят для подачи в качестве тапас, сырных и мясных тарелок. Сочетаются с хамоном, колбасными деликатесами, свежим хлебом, крекерами, а также с белым и красным вином, вермутом или пивом.

ЛОГИСТИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Ёмкость: 0,370 л
Размер банки: 6,7x12 см
Масса нетто: 0,320 кг
Масса основного продукта: 150 г
Калибр оливки: 200/220
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: 8436593002169
Штрих код коробки: 58436593002164



www.verigo.ru