

PRODOTTO
ARTIGIANALE



Olive Nere Condite

La oliva Giarraffa è una cultivar siciliana, viene utilizzata principalmente per la produzione di olive da mensa. Noi la lavoriamo nera, matura dove esprime il massimo delle sue caratteristiche organolettiche. Il processo di maturazione è molto lento, circa un anno dove viene posta nei contenitori in salamoia. Quando arriva alla maturazione giusta, viene lavorata ulteriormente per portarla al giusto grado di dolcezza e di sapidità. In fine viene condita con spezie della tradizione siciliana.

The Giarraffa olive is a Sicilian cultivar, it's used mainly for the production of table olives. We process it when it matures to black and expresses its best organoleptic characteristics. The ripening process is slow, the olives are put in saltwater for about a year in big tanks. When they reach the right ripeness they are processed further to bring them to the right degree of sweetness and flavor. At the end they are seasoned with traditional Sicilian spices.

Die Giarraffa-Olive ist eine sizilianische Sorte, sie wird hauptsächlich für die Herstellung von Tafeloliven verwendet. Wir verarbeiten sie, wenn sie sich schwarz reifen und ihre beste Organoleptische Eigenschaften erreichen. Der Verarbeitungsprozess ist langsam, die Oliven werden für ungefähr 1 Jahr im Salzwassertanks gelegt. Wenn sie die richtige Reife erreichen, werden sie weiter verarbeitet, um sie auf den richtigen Süßegrad und Geschmack zu bringen. Am Ende werden sie mit traditionellen Sizilianisch Gewürze veredelt.

Ingredienti / Ingredients / Zutaten

olive Giarraffa, olio extra vergine d'oliva, aceto di vino bianco, sale, origano, aglio, alloro, peperoncino / *Giarraffa olives, extra virgin olive oil, white wine vinegar, salt, oregano, garlic, laurel, chili pepper* / *Giarraffa-Oliven, natives Olivenöl extra, Weißweinessig, Salz, Origan, Knoblauch, Lorbeer, Chili-Pfeffer.*

Zona di coltivazione delle olive / Olive Growing Area / Olivenanbaugebiet

Castronovo di Sicilia (PA)

Valori nutrizionali medi per 100 g / Nutritional values for 100 g / Ernährungswerte pro 100 g

Valore energetico / Energy Value / Energiewert	474,73 kcal
Grassi / Fat / Fett	11,09 g
Carboidrati / Carbohydrate / Kohlenhydrate	2,1 g
di cui zuccheri / of which sugars / davon Zucker	1 g
Fibre alimentari / Fiber / Ballaststoffe	4 g
Proteine / Proteins / Eiweiss	1,3 g
Sale / Salt / Salz	2,8 g

Abbinamenti consigliati

Per un aperitivo con vini rossi o antipasti con formaggio pecorino o formaggi comunque stagionati eccellenti. Si può consumarle anche da sole con un bel bicchiere di vino e del pane di grano duro.

Food pairing

For an aperitif with red wines or appetizer with pecorino cheese or other excellent aged cheeses. You can also eat them alone with a glass of wine and durum wheat bread.

Prodotto e confezionato da / Produced and packaged by / Hergestellt und Verpackt von:

Azienda Agricola Miceli Gioacchino | P.IVA: 05942810820 | www.contradacoste.it

Sito produttivo / Production site: Contrada Coste dei Preti, SP.78, 90030 Castronovo di Sicilia (PA)

Peso netto:	390 g
Peso lordo:	650 g
TMC:	24 mesi
Unità di vendita:	in vaso vetro da 580 ml
Codice prodotto:	OLIVEN390
Mod. di Conserv.:	a temperatura ambiente, una volta aperta conservare in frigo e consumare entro 3 giorni
Caratteristiche:	prodotto non trattato, lavorazione artigianale, non contiene né conservanti né glutine
Aspetto:	olive nere
Odore:	di olive
Colore:	nero
Sapore:	di olive con sentore leggero di olio e aceto di vino bianco
Allergeni:	potrebbe contenere tracce di sedano e/o frutta a guscio



AZIENDA AGRICOLA
Miceli Gioacchino