

Scheda prodotto



Descrizione

Pezzatura

Olive verdi denocciolate	Peso netto	Peso netto sgocciolato	110	130	140	150	170
Oliva Ascolana del Piceno	18.000 g	9.000 g		X			X
Nocellara etnea	18.000 g	9.000 g		X		X	
S. Agostino	18.000 g	9.000 g		X		X	
Calcidica	18.000 g	10.000 g	X	X	X	X	
Conservolea	18.000 g	9.000 g		X	X	X	
			110	130	140	150	170



scala 1:1 (actual sizes)



Oliva Ascolana del Piceno



Diffusa principalmente nella provincia di Ascoli Piceno e in quelle limitrofe.

La cultivar è base varietale del marchio DOP (chiamata Oliva Ascolana del Piceno).

I frutti di ottima qualità sono caratterizzati da polpa molto tenera e da sapore e fragranza peculiari.

Grazie al loro gusto delicato sono ottime olive da pasto.

Reperibilità medio-bassa, variabile in funzione della stagione.



Nocellara etnea



Diffusa negli oliveti della Sicilia centro-orientale.

I frutti di ottima qualità sono caratterizzati dalla polpa consistente con retrogusto leggermente amarognolo.



Sant'Agostino



Diffusa in Puglia, principalmente nel nord ovest barese.

I frutti di ottima qualità, sono caratterizzati da una polpa semitenera, fragranza peculiare e gusto delicato.



Calcidica

Diffuse nella Grecia continentale, nella regione della Calcidica e della Tracia. I frutti di buona qualità sono caratterizzati da una polpa consistente e fragranza peculiare, gusto marcato. Disponibili anche senza taglio laterale per farcitura automatizzata.



Conservolea



Diffusa nella Grecia continentale nelle regioni di Arta, Agrinion, Volos, Lamia, Itea.

I frutti di ottima qualità sono caratterizzati da polpa molto tenera e da sapore e fragranza peculiari, gusto molto delicato.