



Oleum Sabinae

PATE' DI OLIVE VERDI ALLE ALICI

Codice Prodotto: A-417 - **Capacità:** Vaso 40 grammi.

Codice Prodotto: A-406 - **Capacità:** Vaso Shai 200 grammi.

Confezione:

Scatola di cartone e termo-pacco con 30 vasi, dimensioni 30 x 22 x 6 peso: 3,3 Kg.

Scatola di cartone e termo-pacco con 6 vasi, dimensioni 30 x 22 x 11 peso: 3,2 Kg.

Ingredienti:

Olive e alici (60%), olio extra vergine di oliva, aromi, sale, acido ascorbico, acido citrico.

La produzione:

Per produzione di questo patè vengono utilizzate olive verdi in salamoia ed alici sotto sale selezionate e di primissima qualità, macinate ed amalgamate con il nostro migliore olio extra vergine di oliva estratto a freddo. Il patè ottenuto viene successivamente invasato e sottoposto al processo di pastorizzazione. Pur effettuando una lavorazione per lo più artigianale, l'Azienda rispetta ed avvalora tutte le misure igienico-sanitarie previste allo scopo.

Conservazione:

Il prodotto essendo pastorizzato si conserva fino a tre anni con minime precauzioni: in ambiente fresco e asciutto e non deve essere esposto ai raggi solari. Una volta aperto il prodotto deve essere mantenuto sotto olio, quindi all'occorrenza aggiungere olio extra vergine di oliva e conservare in luogo fresco.

Degustazione:

All'olfatto rilascia una sensazione appetitosa di alici, al palato si presenta deciso con sapore tipico del patè di olive in salamoia ma la presenza delle alici dona un sapore unico. Ottimo per preparare uno spaghetti al dente oppure per un soffritto. Speciale per delle bruschette da servire come aperitivo oppure vol au vent, tartine, girandoline di frittatine fredde.

