





## *Olive*

Frutti tipici del bacino del Mediterraneo, vengono conservate in una leggera salamoia in grado di eliminare il loro originario sapore amarognolo. Dal gusto e dalla morbidezza incomparabile, possono essere gustate da sole come aperitivo o accompagnare svariati tipi di piatti sfiziosi.

*Olive*





### Olive verdi con nocciolo

### Olive verdi denocciolate

Olive di provenienza spagnola, eccezionali per qualità e per consistenza, gusto e colore brillante per soddisfare ogni vostra esigenza. Con e senza nocciolo, sono confezionate in una leggera salamoia. Molto saporite, sono indicate per accompagnare aperitivi, come antipasto, per la pasticceria salata, sulla pizza e per tutti gli utilizzi in cucina.



CODICE	DG1270
Formato	latta 5 kg
Peso netto	4,10 kg
Imballo	3 latte
Strati per pallet	5
Colli per pallet	55
Ean	8033011100720

CODICE	DG1187	DG1269
Formato	latta 3 kg	latta 5 kg
Peso netto	2,60 kg	4,10 kg
Imballo	6 latte	3 latte
Strati per pallet	10	5
Colli per pallet	50	55
Ean	8033011103301	8033011100324

RESA  
MEDIA



650 olive



RESA  
MEDIA



400 olive



650 olive





### ***Olive verdi a rondelle***

Olive verdi denocciolate, tagliate a rondelle e confezionate in una leggera salamoia. Ideali per arricchire sughi ed insalate, e per farcire pizze, bruschette e panini.



CODICE	DG1266
Formato	latte 5 kg
Peso netto	4,10 kg
Imballo	3 latte
Strati per pallet	5
Colli per pallet	55
Can	8033011100751

RESA IN  
PORZIONI  
MEDIE



circa 200 pizze





**Olive nere con nocciolo**



**Olive nere denocciolate**

Olive nere della varietà Hojiblanca, inconfondibile per il suo sapore intenso, per la compattezza eccezionale e la lucentezza del loro colore. Selezionate da Robo per garantirvi un prodotto di alta qualità, sono confezionate in una salamoia delicata, così da mantenere il loro gusto amarognolo. Ottime per insaporire ogni piatto a base di carne o di pesce, sono anche utili per arricchire condimenti per la pasta o insalate.



<b>CODICE</b>	DG1268
<b>Formato</b>	latta 5 kg
<b>Peso netto</b>	4,10 kg
<b>Imballo</b>	3 latte
<b>Strati per pallet</b>	5
<b>Colli per pallet</b>	55
<b>Ean</b>	8033011100737



650 olive



RESA  
MEDIA



<b>CODICE</b>	DG1188	DG1267
<b>Formato</b>	latta 3 kg	latta 5 kg
<b>Peso netto</b>	2,60 kg	4,10 kg
<b>Imballo</b>	6 latte	3 latte
<b>Strati per pallet</b>	10	5
<b>Colli per pallet</b>	50	55
<b>Ean</b>	8033011103318	8033011100331



400 olive



650 olive





### ***Olive nere a rondelle***

Olive nere denocciolate, tagliate a rondelle e confezionate in una leggera salamola. Ideali per arricchire sughì e secondi piatti, per colorare insalate miste e per farcire pizze e bruschette.



CODICE	DG1265
Formato	latta 5 kg
Peso netto	4,10 kg
Imballo	3 latte
Strati per pallet	5
Colli per pallet	55
Ean	8033011100768

RESA IN  
PORZIONI  
MEDIE



circa 200 pizze





### Olive verdi giganti

Olive verdi giganti confezionate in una leggera salamoia. Molto gustose, consistenti e di un colore brillante, sono ideali per accompagnare aperitivi, per arricchire insalate ed indicate per tutti gli utilizzi in cucina.



<b>CODICE</b>	DG1198
<b>Formato</b>	<b>latta 3 kg</b>
<b>Peso netto</b>	2,60 kg
<b>Imballo</b>	6 latte
<b>Strati per pallet</b>	10
<b>Colli per pallet</b>	50
<b>Fan</b>	8033011102298

RESA  
MEDIA



160 olive



### Olive verdi Intere "Belle di Cerignola"

Olive verdi provenienti dalla nostra regione Puglia, confezionate in una leggera salamoia. Molto carnose e di consistenza soda, sono ideali per qualsiasi utilizzo in cucina, per accompagnare aperitivi, per la pasticceria salata e per arricchire insalate miste.



<b>CODICE</b>	DG1262
<b>Formato</b>	<b>vaso vetro 1700 ml</b>
<b>Peso netto</b>	1600 g
<b>Imballo</b>	4 vasi
<b>Strati per pallet</b>	6
<b>Colli per pallet</b>	90
<b>Fan</b>	8033011100201

RESA  
MEDIA



100 olive





### Olivette alla ligure

Raccolte a giusta maturazione, le piccole olive nere con nocciolo, della riviera ligure, vengono selezionate e conservate in una delicata salamoia. Ideali da degustare con aperitivi, per arricchire sughi e per accompagnare secondi piatti di carne e di pesce cucinati al forno.



### Olivette alla ligure denocciolate in olio extra vergine

Raccolte a giusta maturazione le piccole olive nere, vengono snocciolate e confezionate in olio extra vergine. Ideali per arricchire sughi e per accompagnare secondi piatti di carne e di pesce cucinati al forno.



CODICE	DG1213	DG1264
Formato	vaso vetro 1062 ml	secchiello 7 kg
Peso netto	1000 g	7 kg
Imballo	6 vasi	2 secchielli
Strati per pallet	8	6
Colli per pallet	88	42
Fan	8033011102687	8033011102694

CODICE	DG1199
Formato	vaso vetro 1062 ml
Peso netto	930 g
Imballo	6 vasi
Strati per pallet	8
Colli per pallet	88
Fan	8033011102663

RESA  
MEDIA



330 olive



2000 olive





### Olive verdi farcite

Olive verdi denocciolate, farcite con peperone rosso, confezionate in olio. Ideali come aperitivo, per arricchire piatti freddi ed insalate e per la pasticceria salata.



### Olive kolossal verdi piccanti

Olive verdi Kolossal con nocciolo, di grossa pezzatura, di provenienza greca, condite con olio e peperoncino. Ideali per accompagnare aperitivi, per antipasti freddi e per arricchire insalate miste.



CODICE	DG1191
Formato	latta 1 kg
Peso netto	0,80 kg
Imballo	6 latte
Strati per pallet	12
Colli per pallet	144
Fan	8033011102346

RESA  
MEDIA



100 olive



CODICE	DG1192
Formato	latta 1 kg
Peso netto	0,80 kg
Imballo	6 latte
Strati per pallet	12
Colli per pallet	144
Fan	8033011102359

RESA  
MEDIA



100 olive





### Olive kalamata nere

Di provenienza dalla terra Greca più originale e segreta, il Peloponneso, le piccole e leggermente arcuate olive kalamata nere, dal sapore buono e ricco, senza amarezze, leggermente salate e saporite, sono perfette per antipasti e guarnizioni.



<b>CODICE</b>	DG1196
<b>Formato</b>	latta 1 kg
<b>Peso netto</b>	0,82 kg
<b>Imballo</b>	6 latte
<b>Strati per pallet</b>	12
<b>Colli per pallet</b>	144
<b>Fan</b>	8033011102311

RESA  
MEDIA



100 olive



### Olive taggiasche

Le olive taggiasche sono di piccole dimensioni ma molto saporite e sono un prodotto la cui lavorazione viene effettuata utilizzando tecniche tradizionali molto antiche della regione ligure di ponente. Molto apprezzate sono ideali per qualsiasi preparazione in cucina.



<b>CODICE</b>	DG1195
<b>Formato</b>	latta 1 kg
<b>Peso netto</b>	0,82 kg
<b>Imballo</b>	6 latte
<b>Strati per pallet</b>	12
<b>Colli per pallet</b>	144
<b>Fan</b>	8033011102328

RESA  
MEDIA



300 olive

