



meridian

FIOR DI TERRA

Итальянские оливки

О бренде:

- **Компания «Меридиан»** предлагает вашему вниманию оливки итальянского производителя **Antonio Granata**, торговой марки **Fior Di Terra**.
- Небольшое родовое предприятие, возглавляемое Антонио Граната, находится в итальянском городке Теверола, регион Кампания, и занимается производством оливок и культивацией реликтовых рощ начиная с 1936 года. Привязанность к традициям, исключительный опыт, передаваемый от отца к сыну, и умение чутко следовать духу времени, сделали компанию **Fior Di Terra** одной из лучших в области производства оливок высочайшего качества, известного далеко за пределами Италии.
- Все стадии производства разработаны тщательным образом. Сбор урожая проходит только ручным способом, так как плоды оливковых деревьев очень деликатные, и ничто не должно нарушить их целостность. Оливки поступают на производство в течение 6 часов после сбора урожая, а все фазы производства выполняются скрупулёзно и внимательно. Эта трудоемкая работа выполняется сегодня так же, как и много лет назад, что, в свою очередь, является гарантом превосходных вкусовых качеств всех сортов, выращиваемых на семейном предприятии **Fior Di Terra**.

В нашем ассортименте представлены два основных сорта оливок Fior Di Terra:

- **Столовые оливки сорта Халкидики**, греческого происхождения – крупные зеленые оливки с косточкой, имеющие мясистый, сочный плод и продолговатую форму с заостренным кончиком. Оливки имеют натуральный цвет, характерный для оливок сбора сентября-октября. Оливки Халкидики созревают естественным путем на деревьях и имеют длительный процесс приготовления. После сбора урожая, как минимум 2 месяца, оливки выдерживаются в морской соли (для избавления от горечи), затем промываются и маринуются в традиционном рассоле. Халкидики получили широкое применение в качестве коктейльных оливок. Благодаря своему крупному размеру и легко отделяемой косточке, оливки прекрасно фаршируются различными наполнителями. Это может быть, как сыр фета, чеснок, так и миндаль.



В нашем ассортименте представлены два основных сорта оливок Fior Di Terra:

Зеленые оливки сорта Ночеллара дель Беличе с косточкой, называемые также «Кастельветрано», калибра Гиганти, выращиваются в долине Беличе на Сицилии и считаются одними из лучших столовых зеленых оливок в Италии.

Оливки имеют крупный, мясистый плод (около 5-7 грамм) с пикантным вкусом и свежей цитрусовой ноткой.

Хотя Сицилия и относится к Италии, но у нее, немало своих собственных традиций. Это касается и выращивания оливок и способа их приготовления.

Оливки собирают вручную с конца сентября до середины ноября и перерабатываются не более, чем через 24 часа после сбора урожая.

Оливки хранят полностью покрытыми рассолом для того, что бы они сохраняли свой яркий зеленый цвет.

Данный сорт часто используется для производства высококачественного оливкового масла, а также ценного рассола для сушки оливок.



ОЛИВКИ ХАЛКИДИКИ (ГИГАНТИ) С/К, СУХОЙ ВЕС 3,50 КГ

- **Состав:** оливки, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота (E330), антиоксидант: аскорбиновая кислота (E300).
- **Энергетическая ценность в 100 г продукта:** 138 Ккал
Пищевая ценность в 100 г продукта: белки 1,03 г, жиры 15,32 г, углеводы 63,0 г
- **Условия хранения:** Хранить при температуре +4/+9°C. После вскрытия хранить при температуре не более 60 дней.
- **Срок годности:** 12 месяцев
Вид упаковки: пластиковое ведро
Вес нетто: 5,90 кг
Сухой вес: 3,50 кг

Паллетная информация:

Кол-во шт. в коробке: 2 шт. x 5,90 кг
Кол-во коробок в ряду: 7
Кол-во рядов: 7
Кол-во коробок на паллете: 49



ОЛИВКИ ХАЛКИДИКИ (ГИГАНТИ) С/К, СУХОЙ ВЕС 0,50 КГ

- **Состав:** оливки, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота (E330), антиоксидант: аскорбиновая кислота (E300).
- **Энергетическая ценность в 100 г продукта:** 138 Ккал
Пищевая ценность в 100 г продукта: белки 1,03 г, жиры 15,32 г, углеводы 63,0 г
- **Условия хранения:** Хранить при температуре +4/+9°C. После вскрытия хранить при температуре не более 60 дней.
- **Срок годности:** 12 месяцев
Вид упаковки: пластиковое ведро
Вес нетто: 0,93 кг
Сухой вес: 0,50 кг

Паллетная информация: арт. 289
Кол-во шт. в коробке: 9 шт. x 0,93 кг
Кол-во коробок в ряду: 6
Кол-во рядов: 11
Кол-во коробок на паллете: 66



ОЛИВКИ СИЦИЛИЙСКИЕ С/К, СУХОЙ ВЕС 3,50 КГ

- **Состав:** оливки, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота (E330), антиоксидант: аскорбиновая кислота (E300).
- **Энергетическая ценность в 100 г продукта:** 138 Ккал
Пищевая ценность в 100 г продукта: белки 1,03 г, жиры 15,32 г, углеводы 63,0 г
- **Условия хранения:** Хранить при температуре +4/+9°C. После вскрытия хранить при температуре не более 60 дней.
- **Срок годности:** 12 месяцев
Вид упаковки: пластиковое ведро
Вес нетто: 5,90 кг
Сухой вес: 3,50 кг

Паллетная информация:

Кол-во шт. в коробке: 2 шт. x 5,90 кг
Кол-во коробок в ряду: 7
Кол-во рядов: 7
Кол-во коробок на паллете: 49



ОЛИВКИ СИЦИЛИЙСКИЕ С/К, СУХОЙ ВЕС 3,50 КГ

- **Состав:** оливки, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота (E330), антиоксидант: аскорбиновая кислота (E300).
- **Энергетическая ценность в 100 г продукта:** 138 Ккал
Пищевая ценность в 100 г продукта: белки 1,03 г, жиры 15,32 г, углеводы 63,0 г
- **Условия хранения:** Хранить при температуре +4/+9°C. После вскрытия хранить при температуре не более 60 дней.
- **Срок годности:** 12 месяцев
Вид упаковки: пластиковое ведро
Вес нетто: 0,93 кг
Сухой вес: 0,50 кг

Паллетная информация:

Кол-во шт. в коробке: 9 шт. x 0,93 кг
Кол-во коробок в ряду: 6
Кол-во рядов: 11
Кол-во коробок на паллете: 66

