



## Spina olive verdi bella di cerignola 350 g

**Italienske grønne Bella Cerignola oliven med sten i vannlake.**

Familieselskapet "Spina Antonio – Artisan Production of pickled and preserved food in oil" ble grunnlagt i 1966 i den italienske regionen Puglia. De fleste ingrediensene i deres produkter kommer fra lokale produsenter. Nesten alle produkter prosesseres i sesong, innen 48 timer etter innhøsting. De har spesialisert seg på syltede og konserverte matvarer. Det innebærer at de bevarer sine produkter ved å marinere dem i olje, eddik eller en kombinasjon av begge, sammen med krydder og urter. Denne prosessen bidrar til å forlenge holdbarheten til matvarene samtidig som de tilføres smak og tekstur.

**Produktnummer** 400218  
**Antall i kartong** 6

Cerignola-oliven er kjent for sin imponerende størrelse. De er blant de største olivenvariantene som finnes, og hver oliven kan være omtrent like stor som en valnøtt. Cerignola-oliven kan brukes i både matlaging og som en egenstående snack. De kan serveres som en del av antipasti eller tapas, brukes i salater, på pizza eller i ulike oppskrifter der oliven er en viktig ingrediens.

Cerignola-oliven har en mild og naturlig søt smak. De er mindre bitre sammenlignet med andre olivensorter og har en delikat og nøtteaktig smak.