

# OLIVE IN SALAMOIA "TERRE DI ULISSE"



# OLIVE IN SALAMOIA "TERRE DI ULISSE"

## "TERRE DI ULISSE" OLIVES IN BRINE

L'oliva di Gaeta viene raccolta manualmente scegliendo le olive migliori, quindi salate e sottoposte a vari mesi di stagionatura. La differenza tra i due prodotti è caratterizzata dal periodo di raccolta. Sono deliziose per aperitivi e antipasti o per dare un tocco di unicità alle più svariate ricette.

### **Oliva Itranella**

A Novembre e Dicembre si raccolgono le olive più grandi e leggermente invaiate. Si ottiene così un prodotto dal bel colore marrone ed un leggerissimo e inconfondibile retrogusto amaro.

### **Oliva Gaeta**

A Marzo e Aprile si raccolgono le olive rimaste sulle piante, che hanno raggiunto così una maturazione molto avanzata. Il prodotto è di colore violaceo e di un tipico sapore vinoso che le ha rese famose in tutto il mondo tanto da trovare diverse imitazioni.

*The olives of Gaeta are harvested manually before only the best olives are selected, salted and pickled. The difference between the two products lies exclusively in the moment of harvesting. "Terre di Ulisse" olives in brine are the perfect accompaniment to pre-dinner drinks, make superb hors d'oeuvres and give a touch of originality to a wide range of recipes.*

### **Itranella olives in brine**

*Harvested between November and December, these large, slightly darkened olives are deep brown in colour and light to the palate, while their unmistakably bitter aftertaste is characteristic of the type.*

### **Gaeta olives in brine**

*Left to ripen on the tree, these olives are harvested between March and April, when their flavour has reached its peak. Their purplish colour and typically vinous taste has made them famous throughout the world and, indeed, many imitations are available on the market.*

	vaschetta/tray	secchio/bucket	secchio/bucket	secchio/bucket	secchio/bucket
contenuto netto <i>net contents</i>	<b>400 g</b>	<b>500 g</b>	<b>1 kg</b>	<b>6 kg</b>	<b>12 kg</b>
unità per confezione <i>units per cartons</i>	<b>16 pz</b>	<b>9 pz</b>	<b>9 pz</b>	-	-
peso in Kg per confezione <i>weight in Kg per cartons</i>	<b>9,9</b>	<b>8,1</b>	<b>17,1</b>	-	-
confezioni per pallet <i>cartons per pallet</i>	<b>64</b>	<b>32</b>	<b>24</b>	<b>36</b>	<b>33</b>
codice EAN <i>EAN code</i>	<b>801574530010</b>	<b>801574530013</b>	<b>801574530013</b>		

## NUOVE SPECIALITÀ DALLA GRECIA

### NEW SPECIALITIES FROM GREECE

#### **Olive verdi schiacciate condite al peperoncino** *Crushed green olives with chili pepper*

	vaschetta / tray
contenuto netto <i>net contents</i>	<b>400 g</b>
unità per confezione <i>units per cartons</i>	<b>16 pz</b>
peso in Kg per confezione <i>weight in Kg per cartons</i>	<b>9,9</b>
confezioni per pallet <i>cartons per pallet</i>	<b>64</b>
codice EAN <i>EAN code</i>	<b>801574530014</b>

#### **Olive verdi dolci** *Sweet green olives*

	vaschetta / tray
contenuto netto <i>net contents</i>	<b>400 g</b>
unità per confezione <i>units per cartons</i>	<b>16 pz</b>
peso in Kg per confezione <i>weight in Kg per cartons</i>	<b>9,9</b>
confezioni per pallet <i>cartons per pallet</i>	<b>64</b>
codice EAN <i>EAN code</i>	<b>801574530012</b>

Via S. Pietro - 04023 Formia (LT) Italy  
tel. & fax (+39) 0771 23010  
e-mail: info@oleificiodelgolfo.it

[www.oleificiodelgolfo.it](http://www.oleificiodelgolfo.it)

