

L'eccellenza.

L'itrana, conosciuta come oliva di Gaeta è inconfondibile tra le olive da tavola per gusto e qualità.

Di colore violaceo, o verde se raccolta prima della maturazione, viene lavorata con l'antico metodo della salamoia. Immane negli aperitivi, ma spesso accompagna ricette di carni, sughi, intingoli e pesci nostrani come il baccalà ed in pesce spada.



www.oliotrasimeno.com

TRASIMENO S.p.A.

Azienda Agricola e Frantoio
Via Ardeatina km 28,800 - Loc. Campoleone, 04011 Aprilia (LT)



OLIVE ITRANE
In Salamoia

Ricerca e selezione.

Le olive itrane ARIOLI nascono da una sapiente selezione abbinata alle conoscenze di chi, come noi, opera nel settore oleario da oltre settant'anni ed ogni giorno ricerca la qualità senza nessun compromesso.

Olive itrane NERE Arioli: polpa carnosa, gusto leggermente amaro, dal profumo intenso.

Olive itrane BIANCHE Arioli: croccante e saporità, dal sapore vinoso, ideale per aperitivi ed antipasti accanto a salumi e formaggi.



OLIVE ITRANE NERE	CODICE	TIPO CONFEZIONE	BOX X STRATO	FILE X PALLET	BOX X PALLET	COD. EAN ART.	COD. EAN COLLO
Vaschetta 250 g	20407	box cartone 12 pz	8	5	40	8004825008731	8004825016194
Secchiello 500 g	20404	box cartone 6 pz	8	5	40	8004825008748	8004825016200
Fustino 5 kg	20405	box cartone 1 pz	12	4	48	8004825008755	8004825016217

OLIVE ITRANE BIANCHE	CODICE	TIPO CONFEZIONE	BOX X STRATO	FILE X PALLET	BOX X PALLET	COD. EAN ART.	COD. EAN COLLO
Vaschetta 250 g	20401	box cartone 12 pz	8	5	40	8004825008717	8004825016170
Secchiello 500 g	20406	box cartone 6 pz	8	5	40	8004825008724	8004825016187