



HOJIBLANCA, MANZANILLA E GORDAL / DALL'ANDALUSIA ALL'ITALIA

# Per chi crea gusto.

Intere / denocciolate / a rondelle / ripiene

# Ogni oliva ha il suo tempo.

Hojiblanca, Manzanilla e Gordal: tre varietà di olive da tavola andaluse. Raccolta e lavorazione seguono le caratteristiche del frutto.



## IL RITMO DELL'OLIVETO

### Dal fiore alla referenza.



#### **Fioritura**

Il ciclo si rinnova.



#### **Crescita**

Il frutto si sviluppa.



#### **Verdeo**

Raccolta del frutto verde.



#### **Lavorazione**

Selezione e preparazione.

## DALLA RACCOLTA ALL'IMPIEGO

Le olive da tavola vengono selezionate e preparate; salamoia e lavorazioni successive permettono di ottenere prodotti interi, denocciolati, a rondelle o ripieni. Metodo e specifiche variano per referenza.

Calendario indicativo · fonte MAPA. Lavorazioni generali · fonte International Olive Council.

# Il taglio giusto.

Hojiblanca, Manzanilla e Gordal / Tutte le lavorazioni, in diversi calibri e misure.



## 01

### INTERE

Per selezione, confezionamento e lavorazioni successive.

---

**01** Selezione standard

**02** Calibro dedicato

---

## 02

### DENOCCIOLATE

Per farciture, ricette e trasformazione industriale.

---

**01** 280/300<sup>1</sup>

**02** Calibro dedicato

---

## 03

### A RONDELLE

Per pizza, prodotti da forno e piatti pronti.

---

**01** Taglio standard

## 04

### RIPIENE

Farcite a mano per specialità e gastronomia.

---

**01** Peperone · limone · aglio · mandorla

**02** Farcitura a mano

---

Tutte le lavorazioni, i calibri e le misure sono disponibili per Hojiblanca, Manzanilla e Gordal. <sup>1</sup> 280/300: esempio documentato; calibro da indicare in richiesta.

# Olive verdi e nere. I formati A10 e A15.



**A10 / A15**

FORMATO

**5 kg**

PESO NETTO · A15

**2 kg**

PESO SGOCCIOLATO · A15

## OLIVE VERDI / QUATTRO LAVORAZIONI



**Intere**



**Denocciolate**



**A rondelle**



**Ripiene a mano**

## OLIVE NERE

Olive rese nere per ossidazione, in A10 e A15. Varietà e referenze su richiesta.

## DUE PRESENTAZIONI

### Senza etichetta

Per impiego professionale e industriale.

### Etichetta cliente

Private label su richiesta.

Immagini illustrative di latte A15. Pesi A10 e dettagli di confezionamento da confermare.



04 / LA FORNITURA

# Dalla produzione alla cucina.

200-220 L

A10 / A15

EXW / ITALIA

FUSTI IN SALAMOIA

A15: 5 KG / 2 KG

MODALITÀ DI CONSEGNA

Hojiblanca, Manzanilla e Gordal: olive verdi in fusti per trasformazione; latte A10 e A15 di olive verdi o nere ossidate per HORECA, secondo referenza. Pesì A10 da confermare. Senza etichetta o private label.

[sales@orippogroup.com](mailto:sales@orippogroup.com)

[info@glt21.com](mailto:info@glt21.com) | +34 954 083 824