

OLIVE INFORNATE DI FERRANDINA IGP



Valutazione: nessuna valutazione

Prezzo
4,20 €

2-3 Days
★★★★

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Descrizione

Le olive si fanno appassire per una settimana su ripiani di legno, quindi vengono scottate nell'acqua bollente per un minuto e messe, dopo averle fatte asciugare, in vasi di vetro o di terracotta con sale e origano. Per una settimana vengono periodicamente rigirate prima di essere messe al forno non troppo caldo per un ulteriore avvizzimento. Riposte in anfore di terracotta si conservano al fresco per un anno e più.