PRODUCIAMO ECCELLENZE PERCHE' CREDIAMO NELLE COSE BUONE DELLA TERRA
WE PRODUCE EXCELLENCES BECAUSE WE BELIEVE IN THE GOOD THINGS OF THE EARTH

Patè di Olive
in Olio Extravergine di Oliva

L'Antica Masseria del Fano e' specializzata in piccole produzioni alimentari di eccellenza. Il Patè di Olive nere e' un prodotto che rispetta la nostra filosofia del "total quality", un prodotto senza compromessi dagli elevati standard organolettici.
È prodotto con olive 90% Leccino e 10% Cellina di Nardo'.

The Antica Masseria del Fano is specialised in little luxury fine food production of excellence. The Black Olive Pate' is respecting our philosophy of "total quality", a product without compromise with high organoleptic properties.
Is produced with 90% Leccino and 10% Cellina di Nardo' variety.

Caratteristiche tecniche / Technical characteristics

INGREDIENTI: Olive nere (76,34%), Olio d'Oliva Antica Masseria del Fano (16,16%), prezzemolo(1,61%), aglio (0,80%), sale (4,8%). Correttore di acidità: acido lattico.

Ottima per condire la pasta o gustose insalate. Ideale da spalmare su crostini o per accompagnare piatti a base di carne.
Prodotto pastorizzato, sterilità commerciale controllata.

ASPETTO: Crema di olive nere splamabile.

INGREDIENTS: Black olives (76,34%), EVO Antica Masseria del Fano (16,16%), parsley (1,61%), garlic (0,80%), salt (4,8%). acidity regulator : lactic acid.

Incredible to season pasta, or tasty salads. Ideal to spread on crostini, or onto meat dishes.
Pasteurised product.