

Tapasito

España

Bajo la marca Tapasito se han seleccionado las mejores aceitunas de textura fina, elegante y paladar exquisito para acompañar los diferentes aperitivos.



Aceituna Manzanilla (sin hueso)

Son de tamaño mediano, color verde dorado y sabor afrutado. Las aceitunas son recogidas a mano y su periodo de recogida va de mediados de septiembre a finales de noviembre.

Se recepcionan, seleccionan y clasifican las aceitunas y se lavan con agua para posteriormente colocarlas en salmuera, en donde fermentan de forma natural. Finalmente se seleccionan, se deshuesan y clasifican de nuevo, para envasarlas con el líquido de gobierno, se pasteurizan y por último se etiquetan y encajan.

Formato:
250 gr



Aceituna Manzanilla (con hueso)

Son de tamaño mediano, color verde dorado y sabor afrutado. Las aceitunas son recogidas a mano y su periodo de recogida va de mediados de septiembre a finales de noviembre.

Se recepcionan, seleccionan y clasifican las aceitunas y se lavan con agua para posteriormente colocarlas en salmuera, en donde fermentan de forma natural. Finalmente se seleccionan, se deshuesan y clasifican de nuevo, para envasarlas con el líquido de gobierno, se pasteurizan y por último se etiquetan y encajan.

Formato:
250 gr
935 gr



Aceituna Gordal rellena de pimiento

Son de tamaño grande, jugosas y carnosas. Las aceitunas se recolectan a mano y el periodo de recogida va de mediados de octubre a finales de diciembre.

Se receptionan, seleccionan y clasifican las aceitunas y se lavan con agua, se aliñan, se hace control de la maceración para conservar sus cualidades de textura y sabor, se rellenan con pasta de pimiento rojo, se envasan con el líquido de gobierno, se pasteurizan y por último se etiquetan y encajan.

Formato:
250 gr
3.949 gr



Aceituna Gordal (con hueso)

Son de tamaño grande, jugosas y carnosas. Las aceitunas se recolectan a mano y el periodo de recogida va de mediados de octubre a finales de diciembre.

Se receptionan, seleccionan y clasifican las aceitunas y se lavan con agua, se aliñan, se hace control de la maceración para conservar sus cualidades de textura y sabor, se envasan con el líquido de gobierno, se pasteurizan y por último se etiquetan y encajan.

Formato:
250 grs.

