

La Bella della Daunia DOP

PRODOTTO TIPICO

ORIGINE: Puglia

ZONA PRODUZIONE: provincia di Foggia.



Coltivata in Puglia da secoli, La Bella della Daunia è un'oliva da tavola di grosso calibro, di discendenza forse spagnola se non addirittura romana. La forma ovale, che ricorda quella di una susina, ha polpa abbondante di colore verde o nero. Il suo profumo è caratteristico e vegetale, il sapore gustoso e intenso. Dopo la raccolta autunnale, le olive sono trattate e conservate in salamoia dentro recipienti di vetro o terracotta, oppure nei caratteristici "cugnett" di legno impiegati per l'esportazione. Si conservano in ambienti freschi e asciutti, nel loro liquido di governo composto da acqua e sale.