



Gustosissime e apprezzate da tutti le olive ripiene, dall'inimitabile ricetta, si possono gustare nella gastronomia nel cuore della città di Ascoli Piceno che **Nazzareno Migliori** detto "Zè", il figlio di Maria, aprì nel 1985. Zè intuì ben presto che le olive ascolane erano ideali come prodotto da asporto e fu il primo a proporle in un nuovo modo, nel cartoccio, un cono di carta paglia, trasformandole da grande secondo piatto delle giornate di festa in un sontuoso "street food" da gustarsi passeggiando per la città. Zè Migliori nel tempo si è impegnato nel recupero dell'oliva di varietà "Ascolana Tenera", ed è fra le persone che hanno reso possibile il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta nel 2005 su questa speciale varietà di olive.

Ascoli Piceno



SPECIALE SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO

Per assistenza da parte del produttore,
whatsapp: Assistenza Migliori
tel. 388 093 1064

Raccoglierà l'ordine:

Telefono:

Migliori Ascoli Piceno srl, via Mutilati ed Invalidi del Lavoro, 53, 63100, Ascoli Piceno p.i./c.f. 02240770442, tel. 0736 403787, assistenza@migliorolive.it, www.migliorolive.it





COD 0144

OLIVE ALL'ASCOLANA

SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO
SURGELATE

Carne di bovino e suino di prima scelta
Parmigiano Reggiano DOP min 30 mesi

190 g MONOPORZIONE

busta



COD 0142

MOZZARELLINE PANATE

SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO
SURGELATE

Estremamente resistenti in fase di cottura

200 g MONOPORZIONE

busta



Friggere in olio a 165°C per 4 minuti



Cuocere in forno ventilato per 10 minuti a 200°C

Nuova linea senza glutine e senza lattosio, ideale per il reparto surgelati dei negozi e come assortimento specifico di pizzerie e ristoranti con offerta di prodotti senza glutine.



✓ **CROCCANTISSIME!**

✓ **GLUTINE e LATTOSIO** inferiori ai limiti di legge verificati tramite analisi su ogni lotto prima di distribuirlo

✓ **PRATICA MONOPORZIONE** per evitare contaminazioni crociate di allergeni senza conservanti



MIGLIORI
OLIVE ASCOLANE