

OLIVE VERDI - GRÜNE OLIVEN IN SALZLAKE

CHF 10.80 **inkl. MwSt.**

Redoro

Inhalt: 300 g (Abtropfgewicht)
Gebiet: Veneto / ITALIEN
Rubrik: Antipasti

SKU: 290-1
Kategorien: Antipasti / Oliven, Delikatessen, Italien, Redoro, Veneto - Venetien

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Die Oliven der Sorte Bella di Cerignola werden rund um die gleichnamige, süditalienische Stadt Cerignola in der Provinz Foggia (Apulien) angebaut. Die Sorte gehört zu den grössten, der weltweit angebauten Tafeloliven. Die alte Sorte, einige glauben gar, dass die Sorte von den Orchite Oliven des alten Roms abstammt, erfreut sich aufgrund ihrer fleischigen Struktur, der unglaublichen Grösse, ihrem milden Geschmack und der angenehmen Konsistenz weltweit grosser Beliebtheit.

Verarbeitung: Nach der manuellen Ernte im Oktober werden die rohen Oliven für 8 – 15 Stunden in eine Sodalösung eingelegt, damit sie ihre Bitterstoffe verlieren. Nach einem gründlichen Waschvorgang fermentieren die Oliven dann für mindestens 30 Tage in Salzwasser. Hierbei erhalten sie ihre charakteristische grüne bis strohgelbe Farbe, das leicht nussige Aroma und den milden, delikaten Geschmack.

Zutaten: Oliven (73%), Wasser, Essig (Sulfite), Salz, Säureregulator: Zitronensäure

Allergene: kann Spuren von Sulfit enthalten