Türkische Oliven schwarz, mit Stein geölt

traditionell türkische Art

Zutaten
Oliven* (Oliven*, Meersalz), Olivenöl* nativ extra(5,00%)
*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung
**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein
Handwerklich hergestellt nach traditionell türkischer Art. Die tiefschwarzen Oliven der Sorte 'Gemlik', auch unter dem Namen 'Trilye' bekannt, werden vollreif von Hand geerntet und stammen aus dem Rapunzel Türkei-Projekt. Durch einen speziellen 6-8-monatigen Fermentationsprozess erhalten sie ihren intensiv-aromatischen, vollmundigen Geschmack und ihr charakteristisches, leicht runzeliges Aussehen. Diese Oliven-Spezialität wird weder in Lake noch in Öl eingelegt: vor der Abfüllung werden die Oliven leicht mit Olivenöl nativ extra mariniert.

Herstellung
Nach der Ernte von Hand werden die reifen schwarzen Oliven nach traditionell türkischer Art monatelang fermentiert. Vor der Abfüllung ins Glas werden sie nur noch leicht geölt.

Ursprung der Hauptzutat(en)
Türkei

Verwendung
ein aromatischer Snack und eine Bereicherung für jeden Antipasti-Teller, ebenso sehr gut geeignet als Tapa zum Wein

Lagerhinweis
Nach dem Öffnen gekühlt lagern und rasch verbrauchen.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung
Oliven schwarz mit Stein geölt

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kJ	1619 kJ
Brennwert kcal	393 kcal
Fett	39,30 g
davon gesättigte Fettsäuren	6,80 g
Kohlenhydrate	5,50 g
davon Zucker	0,40 g
Ballaststoffe	4,9 g
Eiweiß	1,92 g
Salz	5,130 g

Allergene

Eier oder Eiererzeugnisse
Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
Fisch oder Fischerzeugnisse
glutenhaltiges Getreide oder Getreideerzeugnisse
Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse
Lupine oder Lupinenerzeugnisse
Milch oder Milcherzeugnisse einschließlich Lactose
Schalenfrüchte oder Schalenfruchterzeugnisse
Sellerie oder Sellerieerzeugnisse
Senf oder Senferzeugnisse
Sesamsamen oder Sesamerzeugnisse
Soja oder Sojaerzeugnisse
Schwefeldioxid oder Sulfite (mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l SO2)
Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse