Oliven Kalamata violett, ohne Stein in Lake

Zutaten
Oliven* (Oliven*, Meersalz), Wasser, Weinessig*
*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung
**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein
Der herrlich aromatisch-würzige Geschmack und die facettenreichen Farbnuancen zeichnen die Olivensorte 'Kalamata' aus. Je nach Reifeort und Sonnenausrichtung am Olivenbaum unterscheidet sich die Farbintensität. Das Spektrum reicht von dunkel-rosa bis violett über braun bis hin zu tiefschwarz. Die Oliven werden liebevoll von kleinen Familienbetrieben in der sonnigen Bergregion des Südpeloponnes angebaut und von Hand geerntet. Die Oliven sind entsteint und traditionell in Lake eingelegt.

Herstellung
Die Oliven werden von Hand geerntet. Erntefrische Oliven sind sehr bitter und ungenießbar. Deshalb lagern die Oliven zur Entbitterung mehrere Monate in großen Fässern, eingelegt in Wasser und Meersalz. Die Entbitterungsphase dauert bei dunklen Oliven länger als bei grünen. Anschließend werden sie mit einer Lake aus Wasser, Weinessig und Meersalz in Gläser abgefüllt. Zur Haltbarmachung werden die Oliven erhitzt.

Ursprung der Hauptzutat(en)
Griechenland

Verwendung
ideal als Antipasti, zu Salaten oder als Tapa zum Wein serviert - ebenso für Nudelgerichte und Saucen, als Pizzabelag oder zum Brot backen

Lagerhinweis
Nach dem Öffnen gekühlt lagern und rasch verbrauchen. Die Oliven immer mit Lake bedeckt halten.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung
Kalamata Oliven in Lake

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kJ	1043 kJ
Brennwert kcal	253 kcal
Fett	26,00 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,20 g
Kohlenhydrate	1,78 g
davon Zucker	< 0,50 g
Ballaststoffe	2,7 g
Eiweiß	1,40 g
Salz	2,208 g

RAPUNZEL Naturkost GmbH & Co. KG
USt-IdNr.: DE129088402

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