Naturata Oliven-Linie im Überblick

Sorte	Qualität	Hinweis	Zutaten	Gebinde
Grüne Amfissa Oliven ohne Stein, in Lake und Zitronensaft mit bunten Kräutern	demeter	Ohne jegliche Hilfs- und Zusatzstoffe nicht pasteurisiert	Oliven, Meersalzlake, Zitronensaft, Olivenöl nativ extra, Kräuter (Thymian, Pfefferminze, Oregano, Chili)	6*235g
Dunkle Kalamata Oliven mit Stein in Lake mit Lorbeerblatt	demeter	Ohne jegliche Hilfs- und Zusatzstoffe nicht pasteurisiert Rohkost geeignet	Oliven, Meersalzlake, Mostessig, Olivenöl nativ extra, Lorbeerblatt	6*235g
Ofengetrocknete dunkle Amfissa Oliven mit Stein, in Olivenöl und Oregano	demeter	Ohne jegliche Hilfs- und Zusatzstoffe nicht pasteurisiert	Oliven, Olivenöl nativ extra, Oregano	6*235g

Naturata AG · D-71672 Marbach

Telefon ..... **+49 (0)7144 / 8961-51**
Fax ..... **+49 (0)7144 / 8961-41**
eMail ..... **kontakt@naturata.de**

www.naturata.de

Stand: 08/2012

NATURATA
BIOKULT SEIT 1976

Oliven in demeter-Qualität

Besondere Antipasti-Spezialitäten

www.naturata.de

Oliven sind ein wichtiger Bestandteil in der mediterranen Ernährung und gelten aufgrund ihrer Inhaltsstoffe seit jeher als wertvolles Lebensmittel.

Herkunft

Diese außergewöhnlichen Oliven stammen von den ersten demeter-zertifizierten Olivenhainen Griechenlands. Sie werden von einem handwerklich arbeitenden Familienbetrieb in einem kleinen Bergdorf in Zentralgriechenland an den Hängen des Kallidromon Gebirges kultiviert und sorgfältig weiterverarbeitet. Auch das einzigartige Naturata Olivenöl nativ extra aus Griechenland stammt aus diesem Projekt.

Herstellung & Besonderheiten

Die Oliven werden mit größter Sorgfalt per Hand gepflückt und nach strengen Kriterien verlesen. Nur die besten Früchte werden als Tafeloliven weiterverarbeitet und direkt nach der Ernte in reinem Salzwasser zur natürlichen Entbitterung und Fermentation eingelegt. Während dieser Zeit werden fortlaufend Kontrollen durchgeführt, um die Qualität des hochwertigen Produkts zu gewährleisten.

Um ein natürliches und wertvolles Produkt zu erhalten, wird auf den Einsatz von Zusätzen zur Beschleunigung der Entbitterung und Steuerung der Fermentation (wie Natronlauge, Milchsäure oder Zitronensäure) gänzlich verzichtet. Dieses traditionelle und zeitintensive Entbitterungsverfahren dauert bis zu 12 Monate. Dadurch bleiben viele wertvolle Inhaltsstoffe erhalten, die durch eine chemische Behandlung verloren gehen. Hierbei sind besonders die Olivenpolyphenole zu nennen. Zahlreiche wissenschaftliche Studien bestätigen die positive gesundheitliche Wirkung dieser sekundären Pflanzenstoffe mit hohem antioxidativen Potential.

Um die wertvollen Inhaltsstoffe zu erhalten und das Produkt so natürlich wie möglich zu belassen, erfahren Naturata Oliven auch keine Pasteurisation. So bleibt der vielschichtige und unverfälschte Geschmack erhalten und die Früchte bleiben bissfest.

Im Einzelnen weist jede Olivenvariation ihre eigene Besonderheit auf:

Grüne Amfissa Oliven in Lake mit bunten Kräutern

Die grünen Amfissa Oliven werden noch unreif geerntet und direkt anschließend für etwa 12 Monate in Salzlake zur Entbitterung und Fermentation eingelegt. Hierdurch bleiben die Früchte knackig und schmecken intensiv und unverfälscht nach grünen Oliven. Sie werden dann in Gläser abgefüllt, in Meersalzlake und frischem Zitronensaft eingelegt und mit bunten Kräutern verfeinert.

Hinweis: Die kleinen weißen Punkte auf der Fruchthaut sind typisch für diese Olivensorte und beeinträchtigen nicht die Qualität.

Schwarze Kalamata Oliven in Lake mit Lorbeerblatt

Kalamata Oliven dürfen in keiner griechischen Küche fehlen, denn sie ist die wohl bekannteste griechische Olivensorte. Die Naturata Kalamata Oliven ruhen etwa 6-7 Monate in Salzwasser und bestechen duch ihren vollmundig würzig-herben Geschmack. Dieser wird durch die Verwendung von Mostessig und die Beigabe eines Lorbeerblatts noch verstärkt.

Die Oliven sind kalt verarbeitet und daher für die Rohkost-Ernährung geeignet.

Ofengetrocknete Amfissa Oliven in Olivenöl nativ extra

Diese Antipasti-Spezialität wird im Ofen bei ca. 60-70°C schonend luftgetrocknet, wodurch sie einen außergewöhnlichen und milden Geschmack erhält. Eingelegt sind die Oliven in reinem Olivenöl nativ extra aus der hofeigenen Ölmühle, veredelt mit Oregano.

Tipp: Verwenden Sie das hochwertige Olivenöl zum Beispiel im Salat. Da es sich bei dem Olivenöl um unbehandeltes Olivenöl der Güteklasse „nativ extra“ handelt, wird das Öl im Kühlschrank fest. Bei Raumtemperatur wird es wieder flüssig und kann wie gewohnt verwendet werden.