

Oliven Nyons von Keimling Naturkost

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieser natürlichen Oliven. **Ganz wichtig:** Beachten Sie bitte die folgenden Verzehrhinweise, damit Sie das volle Aroma genießen können!

Die erste Überraschung werden Sie erleben, wenn Sie das Glas öffnen, es kann zischen, dies ist aber völlig normal, dazu weiter unten mehr. Sobald das Glas geöffnet ist, nehmen Sie bitte die Oliven aus dem Glas und legen Sie diese in eine offene Schale, die am besten in den Kühlschrank gestellt wird. Der aus den Oliven austretende Saft würde in einem geschlossenen Behältnis für ein zu feuchtes Klima sorgen und steigert das Risiko des Verderbens. Lassen Sie die Oliven **mindestens** zwei, besser noch vier Tage offen ruhen, erst dann fangen sie an, ihr ganzes Aroma zu entfalten.

Unsere rohköstlichen Oliven werden so schonend wie möglich geerntet sowie verpackt und sind absolut naturbelassen. Kein Salz, kein Einlegen, keine Färbemittel, keine Hitze über 40 °C und keine Konservierungsstoffe werden eingesetzt.

Durch die üblichen Behandlungs- und Bearbeitungsformen ist uns der Sinn für den natürlichen Geschmack der Oliven verloren gegangen. Durch die Verarbeitung der Oliven Nyons nach einer alten, beinahe vergessenen Methode, können wir wieder Oliven in ihrem Urgeschmack genießen. Bedenken Sie bitte, wir müssen uns erst wieder an diesen natürlichen Genuss gewöhnen, darum macht es Sinn, sich nicht gleich nach dem ersten Probieren eine Meinung zu bilden.



Die aus Frankreich stammende Olive der Sorte Tanche ist absolut naturbelassen und auf natürlichem Wege konserviert.

Hierzu werden die Oliven direkt nach der Ernte in Gläser abgefüllt. Die Früchte werden reif und fast komplett ausgefärbt gepflückt. Dies ist ein wichtiger Moment bei den Ernteabläufen, denn nur so bildet sich in den Gläsern ein Gas (quasi das Gegenteil von einem Reifegas), welches die Oliven auf natürliche Weise konserviert. Darum kann es passieren, dass sich bei den Gläsern auch die Deckel wölben. Solange das Glas geschlossen bleibt, "ruhen" die Oliven und können bis zu zwei Jahre und mehr aufbewahrt werden. Beim Öffnen des Glases ertönt ein Zischen und das Gas entweicht. Erst jetzt dunkeln die Oliven weiter nach, sind nicht mehr so prall und die anfänglich bittere Note entwickelt sich zu dem natürlichen Olivengeschmack. Nach dem Öffnen des Glases sind die Oliven weiter unbedenklich mehrere Wochen haltbar bei kühler und offener Lagerung. Sie können auch getrocknet werden, so dass die ungekühlte Lagerung in einem geschlossenen Behälter möglich wird.

Art.-Nr.: 31012 (410 g)