

PELOPONNES

BIO OLIVENSPEZIALITÄTEN

Für die Ernte der Oliven, die aus der Region Peloponnes in Griechenland stammen, werden Netze unter den Olivenbäumen ausgelegt, um die mit Stöcken herabgeschlagenen Oliven aufzufangen. Das ist eine sehr schonende Art, die Oliven unversehrt von den Bäumen zu bekommen. Um den Oliven ihre bittere Note zu nehmen und sie in salzig-herbe Leckerbissen zu verwandeln, werden sie gewaschen und anschließend in Salzlake eingelegt. Für das Olivenöl werden die Oliven zusammen mit den Kernen gepresst.



Hier die ganze Geschichte:
www.transgourmet-vonatur.at/oliven

