

## **1 Entsteinte apulische Leccino-Oliven**

Die Oliven sind mittelgroß, vollfleischig, fruchtig. Die Farbe dieser reifen Früchte changiert in dunklen oliv-Tönen. Diese Sorte schmeckt wie ihr sehr beliebtes Öl- angenehm mild und elegant-tief nach reifer Olive. Pur mit Ciabatta oder frischem italienischem Landbrot eine Vorspeise, bei der man unvorsichtig wird: Harmonie und Lebensglück durchströmt dich. Du magst nicht aufhören zu essen. Die knackige Leccino-Olive ohne Stein passt an jeden Salat, in jede Sauce oder Beilage. Besondere Empfehlung: für Tapenade bzw. die eigene Würzung mit Chilli, Knoblauch, Thymian. Von unglaublichem Tiefgang. Schellis Liebling.

Der Leccino ist ein robuster Olivenbaum mit dichtem Laub. Die Oliven sind mittelgroß, das aus dieser Sorte gewonnene Öl ist leicht süßlich und fruchtig.

Kühl und trocken aufbewahren. Nach dem öffnen im Kühlschrank lagern und innerhalb von 5 Tagen verzehren

Inhalt: 200g

Entsteinte Leccinooliven (87%), Sonnenblumenöl, Salz, Milchsäure

## **2 Gemischte ganze apulische Oliven mit mediterranen Kräutern**

Bella di Cerignola, Baresana, Sant' Agostino, Peranzana

Everybodys Darling, unser unaufgeregtes Working Horse-geht immer.

Übererfüllt die Erwartungen des normalen Oliven-Genießers. Für Feinschmecker, die lieber auf das Bewährte setzen. In bon'gu-Qualität.

Kühl und trocken aufbewahren. Nach dem öffnen im Kühlschrank lagern und innerhalb von 5 Tagen verzehren

Inhalt: 200g

Oliven (94,5%), Sonnenblumenöl, Kräuter (Oregano, Knoblauch, Rosmarin, Petersilie, Fenchel), Salz, Milchsäure, Vitamin C

## **3 Grüne, gequetschte apulische Bella di Cerignola Oliven mit Paprika und mediterranen Kräutern**

Bella di Cerignola, gequetscht

Durch das Anquetschen der Oliven entsteht ein besonderes Mundgefühl und die Aromen vom vollreifen Paprika und den Kräutern vereinen sich intensiv zu einer Komposition. Cosa comune. Für mich besonders interessant ist die Rolle des Fenchels. Ein bisschen hintergründig, ein bisschen vorlaut. Aufregend.

Kühl und trocken aufbewahren. Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern und innerhalb von 5 Tagen verzehren

Inhalt: 200g

Oliven (94,5%), Paprika, Sonnenblumenöl, Kräuter (Oregano, Fenchelsaat, Rosmarin), Salz, E 202 Kaliumsorbat, Zitronensäure

## **4 Ganze, grüne, apulische Bella di Cerignola Oliven**

Bella di Cerignola in Wasser

Die dicken Dinger in grün. Einfach nur eine gute, knackige Olive - viel Fleisch und bereit zur vielfältigen Anwendung. Ob pur, für die Tapenade oder in die eigenen Kräutermischung - Bella ist bereit. Kenner sind der Meinung, mit Kern hat die Olive das bessere Aroma. In diesem Fall kann man die Aussage unterstützen, weil wir es mit der reinen, unverfälschten Olive zu tun haben.

Kühl und trocken aufbewahren. Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern und innerhalb von 5 Tagen verzehren

Inhalt: 300g, davon 200g Abtropfgewicht

Oliven, Wasser, Salz, Milchsäure, Vitamin C

## **6 Grüne, entkernte apulische Bella di Cerignola pikant mit Peperoncino**

Dicke, grüne Bella di Cerignola pikant! Die Peperoncino-Stücke versprühen direkt zerkaut angenehme Schärfe und das mit dem

Mezzogiorno innigst verbundene Aroma. Oregano und Fenchelsamen faszinieren in diesem Spiel durch gekonnte Dosierung. Tomatenciabatta! Oder geröstetes, tomatiertes Ciabatta! Gutes Olivenöl. E basta.

Kühl und trocken aufbewahren. Nach dem öffnen im Kühlschrank lagern und innerhalb von 5 Tagen verzehren

Inhalt: 200g

Oliven (89%), 5% Peperoncino, 3% Sonnenblumenöl, Salz, Fenchelsamen, Oregano. Ascorbinsäure, Zitronensäure.