

Schwarze Oliven Mallorca DOP

Die Olis Sóller schwarzen Oliven (Mallorca DOP) stammen aus dem Tramuntana-Gebirge und werden am Baum vollständig ausgereift – ihre dunkle Farbe entsteht durch die lange Reifezeit. Die Oliven werden von Hand geerntet und anschließend traditionell verarbeitet. Nach dem Einlegen in Salzlake werden sie mit einem Schuss nativem Olivenöl extra ins Glas abgefüllt. Im Geschmack sind sie kräftig und zugleich sanft – ideal für Tapas, Antipasti und mediterrane Küche.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Keine Allergene	Ja
-----------------	----

Sonstige Angaben

Herkunft	Spanien
Lagertemperatur	0-4°C
Zustand	Frisch

Zutaten

Mallorquinische schwarze Oliven, natives Olivenöl.

Zusätzliche Informationen

Abtropfgewicht: 0,33 kg

Bruttogewicht: 0,54 kg

An einem kühlen, trockenen Ort vor Licht und Hitze geschützt lagern.

Inverkehrbringer

Fet a Sóller S.L.

CL. Cristofol Quintana Colom 1 07100 Sóller Spanien