

Mouratolia Oliven handgepflückt -mariniert nach altem kretischen Familienrezept

Die Mouratolia Olive ist eine einzigartige lokale Olivensorte der Kreter welche von Ihnen als "Königin der essbaren Oliven" verehrt wird. Die leckere Marinade zu diesen Oliven ist über Generationen weitergegeben worden. Hierbei werden die Oliven mit Meersalz, reinem Regenwasser, lokalem Rotwein-Essig, Kräutern, Lorbeer und Rosmarin vermischt. Nach einer ausreichenden Ruhe- und Reifezeit werden die Oliven schließlich in die formschönen Gläser zusammen mit Vassilakis Olivenöl extra vergine gegossen.

Diese köstlichen Oliven pur oder mit frischem Brot genossen sind ein Geschmackserlebnis das Lust auf mehr Leckereien aus Griechenland macht.

Der Weithalsglas macht Ihnen das Naschen dabei natürlich besonders einfach.

Seit der Antike werden Mouratolia Oliven mit den gleichen altherwürdigen Methoden angebaut. Gerade wegen seiner hervorragenden Geschmacks baut man auf Kreta diese Olivensorte an. Die Mouratolia Olive schmeckt fantastisch, ist aber für den Olivenölanbau nicht geeignet, da die Oliven klein sind und die Ausbeute pro Baum sehr gering ist.

Die Familie Vassilakis legt Ihre eigenen Mouratolia Oliven von je her, nach einem uralten Familienrezept, in Marinade ein. Dieses Rezept wurde nicht ohne Grund über Generationen weiter gegeben.

Die leckeren Oliven werden handgepflückt und anschließend sofort von Hand sortiert. Nur die besten und knackigsten Oliven schaffen es in die leckere Marinade und das schmeckt man!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	778 kj
Brennwert kcal	186 kcal
Fett	19,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,05 g
Kohlenhydrate	0,1 g
davon Zucker	0,1 g
Eiweiß	2,4 g
Salz	5,56 g

Unzubereitet pro Portion 15 g

Brennwert kj	116.7 kj
--------------	----------

Brennwert kcal	27.9 kcal
Fett	2.94 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.4575 g
Kohlenhydrate	0.015 g
davon Zucker	0.015 g
Eiweiß	0.36 g
Salz	0.834 g