

Oliven mit Mandeln gefüllt in nativem Olivenöl extra - Portugal

Diese zarten mittelfruchtigen Oliven kommen aus dem Douro-Tal, einem UNESCO-Weltkulturerbe in Portugal. Im Jahr 2010 gründete dort Herr Rui Batel in Almendra, einem kleinen Dorf in der Gemeinde Vila Nova de Foz Côa, in der Region Douro Superior, ein kleines Unternehmen, das sich der Herstellung von Olivenöl und Olivenprodukten mit Herz und Seele verschrieben hat. Herr Batel wollte hochwertiges Olivenölprodukte aus den besten Oliven Portugals und nach traditionellen Produktionsmethoden gewinnen. Diesem qualitativen Ansatz ist das Familienunternehmen seitdem treu geblieben.

"In der Casa Agrícola Rui Batel werden nur sorgfältig ausgewählte Oliven verwendet, die von Hand geerntet und am selben Tag noch verarbeitet werden. Die Produktionsmethoden unserer Vorfahren werden respektiert, indem nur die Ressourcen verwendet werden, die die Natur ohne chemische Düngemittel oder Pestizide bringt, wobei die natürlichen Kreisläufe zu respektieren sind. Mit diesem Verfahren können wir einige der besten Olivenprodukte herstellen."

Nach der Olivenernte von Hand, durchlaufen die Oliven einige grundlegende Prozesse, die alle mechanisch durchgeführt werden: Waschen, Mischen, Marinieren und Lagern. Durch sorgsame Lagerung und geschicktes Befüllen sowie handwerkliches Marinieren entstehen eingelegte Oliven, die besonders mild, würzig und ausgewogen schmecken.

Die schonende Verarbeitung bewahrt die natürlichen Aromen aller Olivensorten.

Kühl und trocken lagern. Vor Licht geschützt aufbewahren.

[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