

FIT MIT ROH- & NATURKOST



Rohkost-Oliven

- ✓ völlig naturbelassen
- ✓ nicht mit Salz entbittert
- ✓ natürlich konserviert
- ✓ Instinkto- und Rohkost-Qualität



Diese feinen Oliven werden nach einer alten, von uns wiederentdeckten Methode direkt trocken in Gläser eingefüllt und luftdicht verschlossen. Da unsere Oliven kurz vor der Vollreife gepflückt werden, bildet sich ein natürliches Gas, welches die Früchte auf natürliche Weise konserviert. So erklärt sich auch das Zischen, wenn Sie das Glas öffnen. Sobald das Gas entweicht und die Oliven in einer offenen Schale nachreifen können, entwickelt sich der außergewöhnliche Geschmack. Die Oliven dunkeln ebenfalls nach und sind nicht mehr so prall.

Eine anfänglich bittere Note verwandelt sich schon nach einigen Stunden (oder Tagen, ganz nach Ihren Geschmacksvorlieben) allmählich in den natürlichen Olivengeschmack, der uns durch die üblichen Behandlungs- und Bearbeitungsformen schon verloren gegangen schien.

Außerhalb des Kühlschranks werden die Oliven nach und nach trocken, allerdings ohne zu verderben. Durch die offene Lagerung im Kühlschrank können Sie diesen Trocknungsprozess verzögern. Probieren Sie es einfach: So oder so sind die Oliven ein Genuss.

Das Glas ist nach dem Öffnen kein optimaler Aufbewahrungsort mehr. Der aus den Oliven austretende Saft würde für kein optimales Lagerklima im Glas sorgen und somit das Risiko des Verderbens steigern.

Wir wünschen puren Genuss mit dieser Köstlichkeit!

Keimling Naturkost

Zum Fruchthof 7a • 21614 Buxtehude • Tel. 04161 / 51 16 0
Fax 04161/51 16 16 • E-Mail: naturkost@keimling.de • www.keimling.de

Österreich: Deggendorfstr. 5 • 4030 Linz • Tel. 01/ 31 91 262
Fax 01/31 91 263 • E-Mail: naturkost@keimling.at • www.keimling.at

Schweiz: Fürstenlandstrasse 96 • 9014 St. Gallen • Tel. 0800/ 534 654
Fax 0800/534 655 • E-Mail: naturkost@keimling.ch • www.keimling.ch

Spezial-Info s3101
Stand: 9.2008

FIT MIT ROH- & NATURKOST



Rohkost-Oliven

- ✓ völlig naturbelassen
- ✓ nicht mit Salz entbittert
- ✓ natürlich konserviert
- ✓ Instinkto- und Rohkost-Qualität



Diese feinen Oliven werden nach einer alten, von uns wiederentdeckten Methode direkt trocken in Gläser eingefüllt und luftdicht verschlossen. Da unsere Oliven kurz vor der Vollreife gepflückt werden, bildet sich ein natürliches Gas, welches die Früchte auf natürliche Weise konserviert. So erklärt sich auch das Zischen, wenn Sie das Glas öffnen. Sobald das Gas entweicht und die Oliven in einer offenen Schale nachreifen können, entwickelt sich der außergewöhnliche Geschmack. Die Oliven dunkeln ebenfalls nach und sind nicht mehr so prall.

Eine anfänglich bittere Note verwandelt sich schon nach einigen Stunden (oder Tagen, ganz nach Ihren Geschmacksvorlieben) allmählich in den natürlichen Olivengeschmack, der uns durch die üblichen Behandlungs- und Bearbeitungsformen schon verloren gegangen schien.

Außerhalb des Kühlschranks werden die Oliven nach und nach trocken, allerdings ohne zu verderben. Durch die offene Lagerung im Kühlschrank können Sie diesen Trocknungsprozess verzögern. Probieren Sie es einfach: So oder so sind die Oliven ein Genuss.

Das Glas ist nach dem Öffnen kein optimaler Aufbewahrungsort mehr. Der aus den Oliven austretende Saft würde für kein optimales Lagerklima im Glas sorgen und somit das Risiko des Verderbens steigern.

Wir wünschen puren Genuss mit dieser Köstlichkeit!

Keimling Naturkost

Zum Fruchthof 7a • 21614 Buxtehude • Tel. 04161 / 51 16 0
Fax 04161/51 16 16 • E-Mail: naturkost@keimling.de • www.keimling.de

Österreich: Deggendorfstr. 5 • 4030 Linz • Tel. 01/ 31 91 262
Fax 01/31 91 263 • E-Mail: naturkost@keimling.at • www.keimling.at

Schweiz: Fürstenlandstrasse 96 • 9014 St. Gallen • Tel. 0800/ 534 654
Fax 0800/534 655 • E-Mail: naturkost@keimling.ch • www.keimling.ch

Spezial-Info s3101
Stand: 9.2007