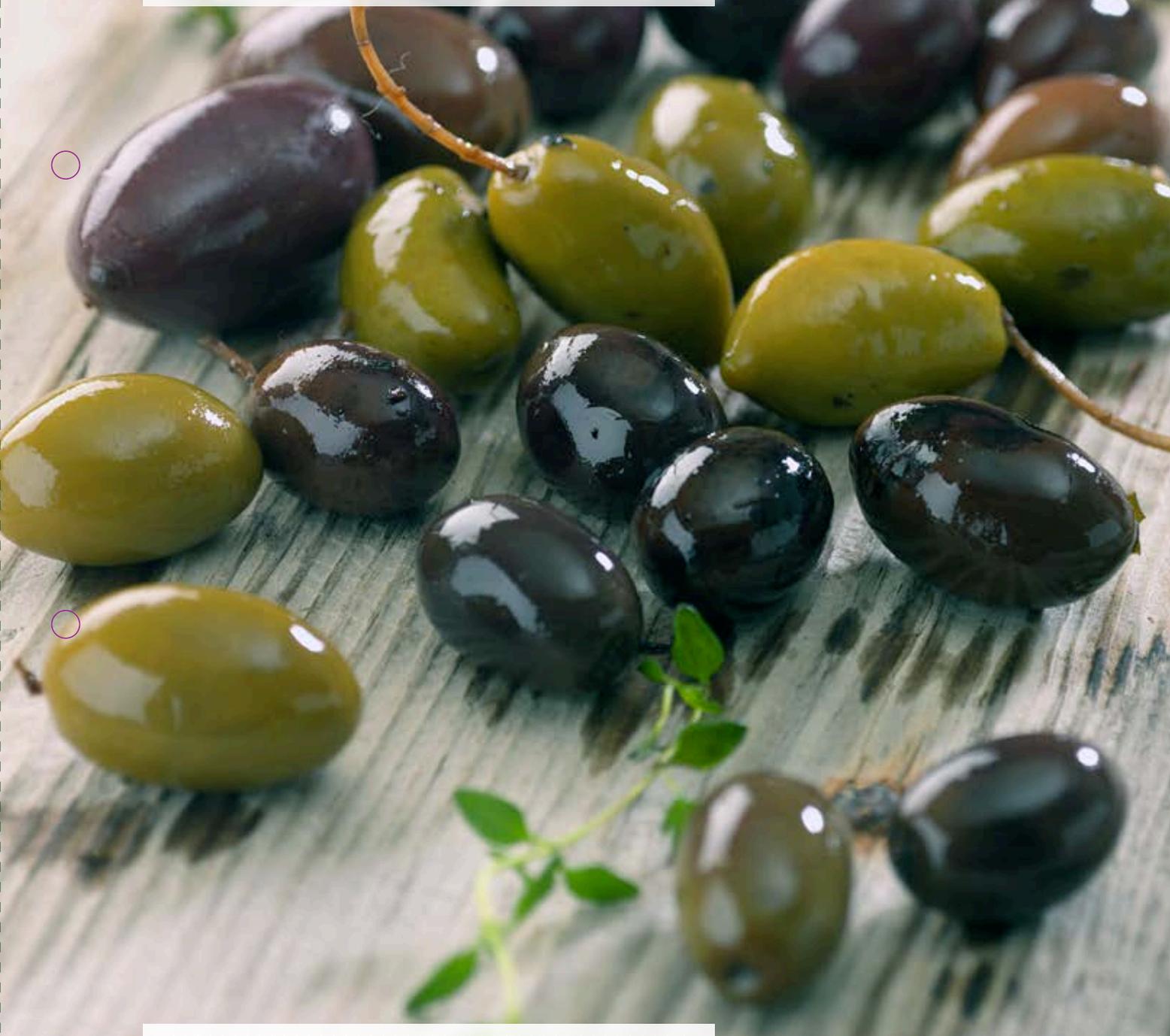


Oliven- Genuss



Die „Perlen“ des Mittelmeers



GROSSMANN

lebe dein lecker

Der Olivenbaum

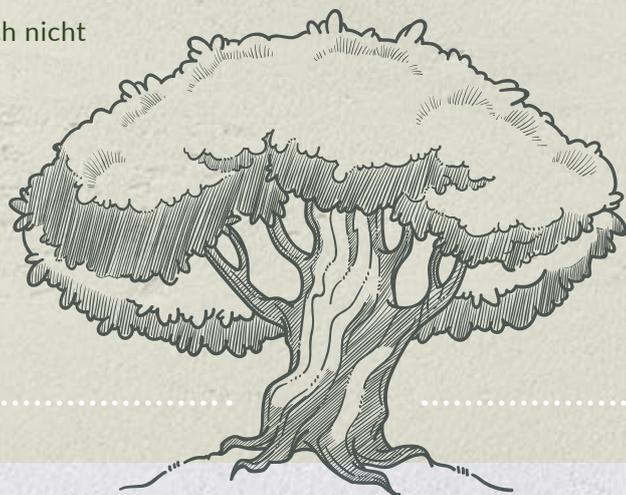
[*Olea europaea*]

Die **Olive ist eine Steinfrucht** des Olivenbaums (*Olea europaea*), auch „Echter Ölbaum“ genannt. Am ertragreichsten ist ein Olivenbaum nach etwa **20 Jahren**. Er kann **bis zu 2000 Jahre alt** werden, aber der Durchschnitt liegt bei 300–600 Jahren.



Der Olivenbaum wächst in allen Gebieten um das Mittelmeer und zum Teil auch um das Schwarze Meer, d. h. in Gebieten, die keine extremen Klimabedingungen aufweisen.

Er **kann hohe Hitze ertragen**, leidet aber leicht durch Frost in kalten Wintern, wodurch nicht nur die Ernte einzelner Jahre, sondern der Bestand ganzer Plantagen bedroht ist.



Funfacts

rund um die Olive



Schätzungen
zufolge
gibt es bis zu ...

1000
Sorten
Oliven

Jährlich werden etwa

16,5
Mio.
Tonnen

Oliven geerntet.

Zu den größten
Olivenproduzenten
zählen
Spanien,
Griechenland,
Italien,
die Türkei und
Marokko.

Olivenbäume
können bis zu ...

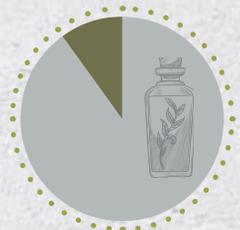


2000

Jahre alt werden
und pro Saison ...



20 kg Früchte tragen.



Rund 90 %
aller geernteten Oliven
werden zu Olivenöl
gepresst und nur

10 % 
gelangen als **Speiseoliven**
in den Handel.

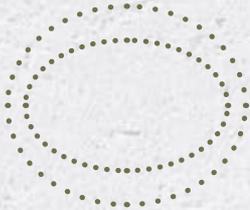


Vielfalt

kennt keine Grenzen

Die Form der Olivenfrüchte ist meist

ellipsoide



bis fast

kugelig.

Je nach

Reifegrad

der Olive leuchtet sie in einem

sanften Grün,

einem

vollen Violett/Rotbraun

oder auch einem

dunklen Braun/Schwarz.

Die Ernte

der Oliven erfolgt ab

September

und erstreckt sich bis in den

Dezember

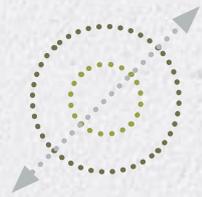
hinein.



Ihre Fruchtgröße

reicht

von **0,7 bis 4 cm**



mit einem

Durchmesser

von **1 bis 2 cm**

(je nach Sorte).

Leider sind die leckeren Früchte direkt vom Baum ungenießbar.



Erst nachdem die Bitterkeit durch mehrmaliges Einlegen in einer Wasser-Salzlake ausgeschwemmt wurde, können wir die Leckerbissen verzehren.

Diese Veredelung kann dann auch bis zu

6 Monate

andauern.

Vom Anbau bis ...

zum Genuss



Sonnengereifte Oliven ...>



... von Hand gepflückt ...>



<... reiche Ernte ...



<... mit hochwertigen Gewürzen veredelt ...



... liebevoll von Hand verarbeitet ...>

... pure Genussvielfalt auf deinem Tisch!



Umsatzplus mit Oliven

Oliven - DER Wachstumsgarant



Quelle: Eigene Absatzstatistik

Unsere absoluten Topseller



Art.-Nr.: 93735 | 1 kg
**Grüne Kräuteroliven,
ohne Stein**

2



Art.-Nr.: 91251 | 1,5 kg
**Oliven in
Knoblauch-Kräutern**

1



Art.-Nr.: 91855 | 1 kg
**Grüne Oliven,
gefüllt mit Mandeln**

3

Genuss-Tipps

für Kenner

Für den vollen Olivengenuss und **das echte Geschmackserlebnis** gibt es vier Qualitätsmerkmale:

1.

Festes unversehrtes Fruchtfleisch

2.

Die Olive ist nicht entsteint

3.

Dunkle, natürliche Färbung

4.

Leicht in Öl/Olivenöl mariniert



Björn Säger
Betriebsleitung

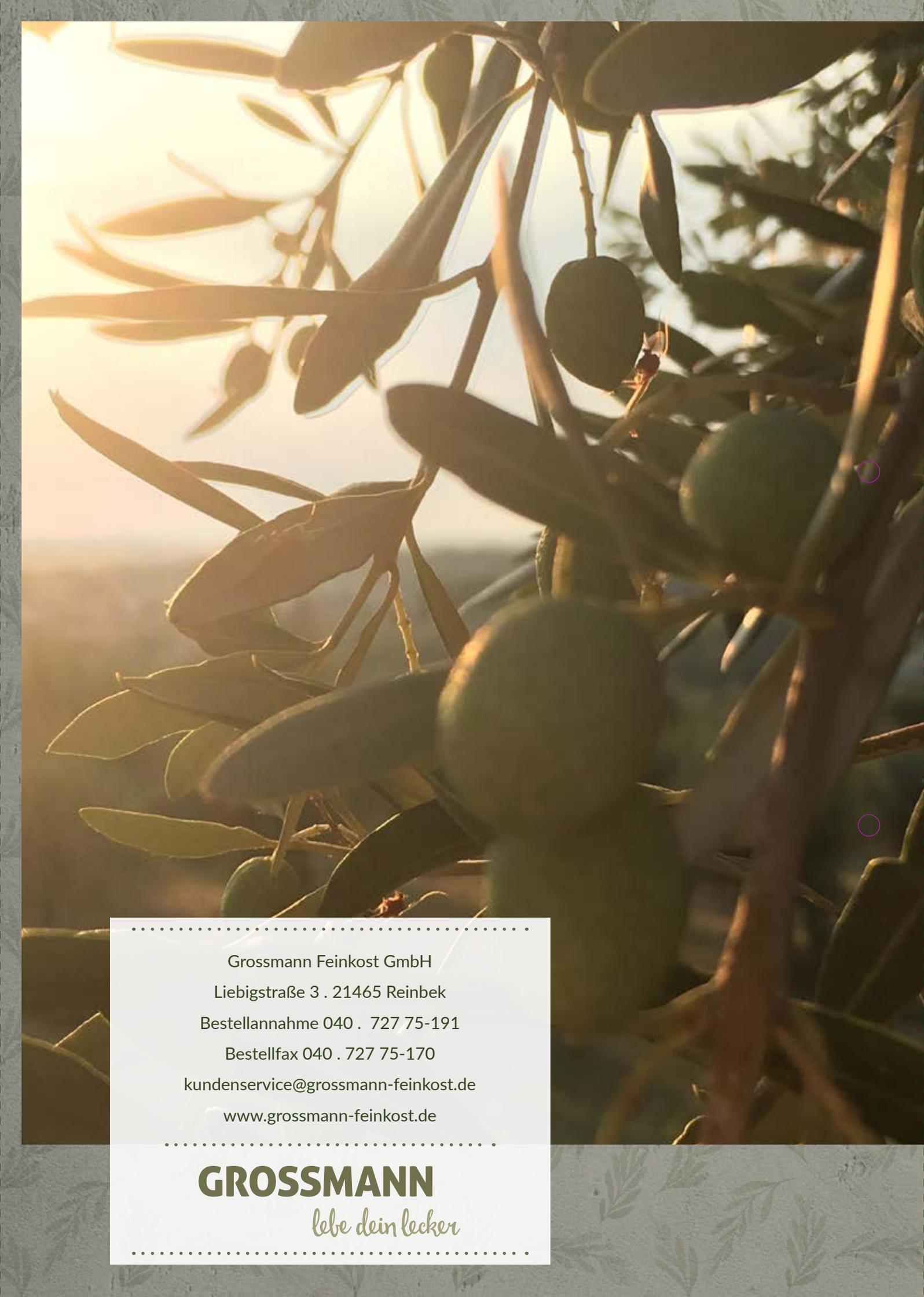
Daher ist auch mein absoluter Olivenfavorit die **„Kalamata Colossal“**.

Sie ist sozusagen **die „Königin“ der Oliven** und überzeugt nicht nur durch ihre Optik, sondern auch den einmalig würzigen und kräftigen Geschmack.

Der Stein, das Herzstück einer Olive, sorgt für das feste Fruchtfleisch und schließt all die Aromen in der Oliven ein.

Dazu ein kräftiger Rotwein, etwas frisches Baguette und man hat sofort das Gefühl von Sommer.



A close-up photograph of an olive branch with several olives and a small bee. The scene is backlit by a warm, golden light, likely from the sun, creating a soft glow and highlighting the textures of the leaves and olives. The background is a blurred landscape.

.....

Grossmann Feinkost GmbH

Liebigstraße 3 . 21465 Reinbek

Bestellannahme 040 . 727 75-191

Bestellfax 040 . 727 75-170

kundenservice@grossmann-feinkost.de

www.grossmann-feinkost.de

.....

GROSSMANN

lebe dein lecker

.....