

## Oliven

### Ein vielfältiges Geschmackserlebnis!

Oliven sind mediterrane Steinfrüchte, die man sowohl pur als Delikatesse genießen kann, sie **bereichern aber auch vielerlei Speisen mit ihrem speziellen Aroma**. Oliven sind ideal einsetzbar für **Salate, Fertiggerichte, Pizza** und **Backwaren** als auch für **Antipasti**.

Bereits über Jahrzehnten beschäftigen wir uns ganzheitlich mit dem Thema Olive.

#### Wir bieten Ihnen:

- mit Kern
- entsteint
- grün
- schwarz
- gefüllt (in verschiedenen Varianten)
- ganz
- Hälften
- Scheiben
- Würfel
- Pasten
- Dosen
- Gläser
- Fässer
- Eimer
- Beutel
- tiefgefroren



Begutachtung der Oliven in Marokko

Olivenöl erhalten Sie bei unserer Schwesterfirma: [www.lamotte-oils.de](http://www.lamotte-oils.de)

#### Die feinen Unterschiede

Oliven unterscheiden sich in Form und Farbe aber auch in Festigkeit und Geschmack – je nach Sorte und Ursprung. Wir beziehen sie hauptsächlich aus den Ursprüngen Spanien, Türkei, Griechenland und Marokko und seit Neuestem auch aus Italien und Frankreich.

Nachfolgend sehen Sie eine Übersicht unserer wichtigsten Sorten.

#### Unser Oliven-Sortiment und ihre Ursprünge:

- **Spanien:**  
Hojiblanca, Manzanilla, Cacerena und Gordal (auch: „Queen-Oliven“)
- **Türkei:**  
Edremit (grün und schwarz), Gemlik (naturschwarz)
- **Italien:**  
Nocellara del Belice, Gaeta, Leccino, Taggiasca, Bella di Cerignola
- **Griechenland:**  
Kalamata, Chalkidiki, Amphisis (schwarz), Koroneiki
- **Frankreich:**  
Picholine, Petit Lucques, Niçoise (= Cailletier), Tanches
- **Marokko:**  
,Facon Greçque', Ben Kaledt (naturschwarz), Beldi, Maroc (grün)



Hojiblanca aus Spanien



Kalamata aus Griechenland



Nocellara del Belice aus Italien

**Erntezeit:** Für alle Ursprünge ist Herbst/Winter.

**Gerne senden wir Ihnen weitere Informationen und Muster zu.**

Bitte wenden Sie sich dafür an den Ihnen bekannten Ansprechpartner oder an [HL-info@lamotte-food.de](mailto:HL-info@lamotte-food.de).