

Nach einer jahrtausendealten Tradition werden die weltberühmten Kalamata-Oliven von Hand gepflückt, um ein langanhaltendes Geschmackserlebnis zu gewährleisten.

Diese uralte Olivensorte bildet die Grundlage der mediterranen Ernährung, die als eine der gesündesten der Welt gilt und für Wohlbefinden und Langlebigkeit steht.

Kalamata-Oliven haben reichlich Zeit, auf natürliche Weise zu reifen und ihre schwarz-lila Farbe zu erlangen, während sie am Baum stehen. Es ist eine Kunst, Oliven von Hand zu ernten, um die Früchte richtig zu pflegen. Die meisten Bäume sind seit vielen Jahren in Familien und dieses Wissen wird von einer Generation zur nächsten weitergegeben.

Nach der Ernte können die Oliven in Wasser und natürlichem Meersalz aushärten. Sobald die Oliven vollständig ausgehärtet sind, können wir den unverwechselbaren Geschmack genießen, an den wir uns gewöhnt haben. Ausgehärtete Oliven werden schließlich in eine jahrhundertlang unveränderte Salzlösung verpackt, in die natives Olivenöl extra eingearbeitet ist, um ein Ergebnis zu erzielen, das sicherlich auch die anspruchsvollsten Gaumen zufriedenstellen wird