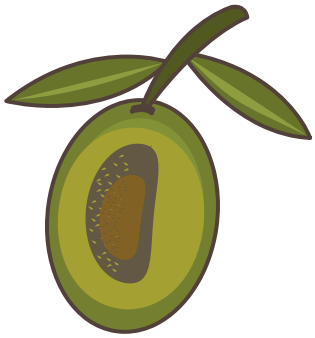
www.alisafood.com alisa@cano.de

Olivensamen
Olivensamenmehl

NATÜRLICHER OLIVENGESCHMACK



Olivensamen & Olivensamenmehl

Ihr Geruch, Geschmack und die Textur machen sie zu ein Gourmetartikel. Olivensamen enthalten eine Vielzahl an wertvollen Polyphenolen, Ballaststoffen und Proteinen. Zudem einfach ungesättigte Fettsäuren und Ölsäuren.
Die gesundheitlichen positiven Aspekte, die man dem Olivenöl zuschreibt, liegen hier teils in potenzierter Form vor. Dieser Schatz der Natur wurde uns lange durch den harten Olivenkern verborgen gehalten.
Die Olivenkerne werden durch ein aufwendiges Verfahren geöffnet, nur so können die Olivensamen gewonnen werden.

Das aus den Olivensamen gewonnene Olivensamenmehl eignet sich für die Herstellung von Pasta oder von Broten. Ein Brot, angereichert durch Olivensamen, Olivenmehl und stückigen, getrockneten Tomaten, wird so zu einer mediterranen Delikatesse.

Gerne beraten wir Sie bei der Entwicklung einer Brotrezeptur mit Olivensamen und Olivenmehl.

Olivensamen sind lecker, nussig und sehr gesund.

Vielfältige Verwendungsmöglichkeiten von Olivensamen :

Gewürz / Snack

Olivensamen als Gewürz; ganze Samen oder als Olivensamenmehl.
Mediterraner Snack zu Wein & Käse.
Ingredienz für eine Mischung aus Trockenfrüchten, Nüssen und Gewürzen.
Kantonesisch kramellisierte Olivensamen, als Snack.
Olivensamen als Salat Topping.
Ingredienz für Brote / Crustini / Knäckebrot
Olivensamen als Ingredienz für Brote; ganze Samen oder kombiniert mit Olivensamenmehl.
Olivensamen als Ingredienz für Crustini oder Knäckebrot.

FÜR BROT MIT ECHTEM OLIVENGESCHMACK

KONTAKTIEREN SIE UNS!

www.alisafood.com alisa@cano.de Tel. +49 (040) 276989