



DAVINZI

VOM EINFACHEN DAS BESTE

OLIVE INFORNATE DI FERRANDINA

Aperitif mit gebackene Oliven der Sorte Maiatica aus Ferrandina

Die Vegetationsperiode beginnt im Dezember und dauert zwei Monate. Die eigentliche Verarbeitung beinhaltet ein erstes blanchieren in Wasser bei einer Temperatur von 90° C für ein paar Minuten und eine anschließende Trockung und das Salzen. Diese traditionelle Methode der Verarbeitung von gebackenen Oliven erlaubt es den fruchtigen Geschmack zu akzentuieren und behält die natürliche Sanftheit.

Sie kombinieren sich ausgezeichnet mit Salsiccia Lucanica - Salami aus der Lucanien (*Basilicata*).

Zutaten:

- 250 g Olive Maiatica
- etwas DAVINZI Olivenöl
- Konblau
- Orangenschale
- Zitronenschale
- Origano

Zubereitung:

Intensiv fruchtiges Aroma.
Sind auf jeden Fall auch hervorragend alleine als Aperitif zu essen
oder gewürzt mit Olivenöl, natürlich DAVINZI Olivenöl, frisch gehacktem Knoblauch, Orange und geriebener Zitronenschale. Oder einfach mit wilden Oregano verfeinert.