

# SCHWARZE OLIVEN DER EXTRAKLASSE



Schwarze Oliven  
aus Ephesus

im Einklang mit der Natur  
biologisch angebaut  
von Hand bearbeitet  
im Salzwasser gereift

Diese schwarzen Oliven wachsen in Ephesus ohne Einsatz von Schädlingsbekämpfungsmitteln **biologisch und naturbelassen**.

Nach der Ernte werden die Oliven gereinigt und im Salzwasser **während 7 - 8 Monaten gereift**.

**Als Reifungs- und Konservierungsmittel**  
wird nur Kristallsalz eingesetzt.

Es ist zu empfehlen, das angebrochene Glas im Kühlschrank aufzubewahren. Die Haltbarkeit liegt so bei ca. 2 Monaten - bei Zimmertemperatur nur maximal 3 Wochen.

**Ein Glas dieser Kostbarkeit der Natur**

**erhalten Sie für CHF 9.00**  
(inkl. 2.5 % MWST)  
ab 5 Gläsern gibt es 5% Rabatt  
und ab 10 Gläsern 10% Rabatt

**Der Erlös aus dem Verkauf wird für Betroffene mit einer Körperbehinderung oder Hirnverletzung verwendet.**