OLIJVEN & PAPRIKA (IN OLIE)

De evergreen van onze gevulde olijven!

Groene olijven, ontpit en gevuld met reepjes zongerijpte rode paprika. Een klassieker!

OLIJVEN & KNOFLOOK (IN OLIE)

Klassieke combinatie van zonnige smaken!

Waar eerst het pitje zat, zit nu knoflook. En omdat de knoflook gemarineerd is in kruidige olie, is het scherpe er van af (en hoef je er dus niet de rest van de dag aan herinnerd te worden dat je knoflook gegeten hebt.)

OLIJVEN & AMANDELEN (IN OLIE)

Twee Zuid-Italiaanse jammies in 1!

GreenAge verkoopt amandelen (RAW) uit Italië in zakjes per 150 gram. Italiaanse, geen Spaanse of Californische amandelen, omdat Hij en Zij van GreenAge een voorliefde hebben voor de Zuid-Italiaanse soorten: subtiel en tegelijk krachtig en romig van smaak. Uit Zuid-Italië (uit de hak van de laars) komen ook de amandelen die niet alleen lètterlijk heel goed passen in een groene olijf zonder pit – de smaken sluiten precies goed op elkaar aan.

OLIJVEN & ZONTOMAATJES (IN OLIE)

Fruitig en hartig in de kleuren van de Italiaanse vlag!

Olijven, gevuld met zontomaatjes. Die kenden we nog niet. Maar nadat we deze variant geproefd hadden, waren we om. Deze nieuwe gevulde olijf hoort bij de GreenAge familie!

GreenAge is ons antwoord op jouw vraag naar gezond, verantwoord en gewoon... jammie!

GREEN AGE
NATUURLIJK, FAIR & JAMMIE

Olijven van GreenAge

Vruchten van de gezegende boom

De olijfboom is een van de oudste gekweekte bomen ter wereld. Vanuit vermoedelijk het gebied waar nu Israel ligt, verspreidde de olijfboom zich vanaf zo'n 7.000 jaar geleden over vrijwel het gehele Mediterrane gebied. De olijftak was en is een belangrijk symbool. Godin Athena gaf de naar haar vernoemde stad een olijfboom als teken van wijsheid en nog steeds groeit er een olijfboom op de Akropolis. In het logo van de Verenigde Naties zie je een olijftak. Olympische helden werden en worden gekroond met een olijftakkenkrans en witte vredesduiven zie je afgebeeld met een olijftak tussen hun snavel.

Van de pitten van de eetbare, gecultiveerde olijfbomen van tegenwoordig maakt men vloeibaar goud: olijfolie. Maar natuurlijk worden de vruchten zelf ook gegeten. GreenAge haalt de lekkerste Italiaanse olijven voor jou uit Cerignola (Puglia). Waar drie broers hun olijfbomen met liefde voor natuur en traditie verzorgen.

Natuurlijk: niets anders dan het pure product, zoals de natuur het bedoeld heeft

Fair: eerlijk gekocht voor een eerlijke prijs

& Jammie: biologisch is niet alleen gezonder, het is ook zo ontzettend veel lekkerder!

Gemaakt door de natuur, verzorgd door de mens...

GROEN EN ZWART GOUD UIT CERIGNOLA (PUGLIA)

In olie en water – voor iedere olijf het beste bad!

In Cerignola, op 250 hectare grond groeien meer dan 35.000 olijfbomen – bomen die gevoed worden door wat de grond en de natuur ze geven en door de biologische bemesting die ze krijgen van de boeren. Alle bomen groeien binnen het door de Europese Unie benoemd DOP gebied – geografisch beschermd en gecertificeerd. Het is hier, waar GreenAge de mooiste groene en zwarte olijven vandaan haalt, puur op zout water of olie, met en zonder pit, gekruid & gevuld en gesneden.

Een aantal van onze olijven bewaren we in gezouten water. De gevulde en gekruide olijven komen in olie: een mengsel op basis van bio zonnebloemolie en bio extra vergine, Apulische olijfolie. Wanneer we alleen olijfolie zouden gebruiken, betekent dat een flink hogere prijs en voor sommigen een te sterke smaak. Wanneer we alleen zonnebloemolie nemen, vinden we dat eigenlijk een beetje jammer van de olijf die zich toch eigenlijk het beste ontwikkelt met een beetje "eigen" olie. Dus kozen we voor dit mengsel, het beste van 2 werelden!

BELLA DI CERIGNOLA -
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

Ciao Bella!

De grootste groene olijven gaan met gezouten water in een potje. Met pit en al. Dit zijn de koninginnen onder de olijven – fris en vol, groot maar verfijnd van smaak en structuur. We verkopen deze uit de kluiten gewassen parels, onder de naam "Bella di Cerignola" - een door de Europese Unie en wetgeving beschermde naam! Omdat dit synoniem is voor de kwaliteit ervan. Bella di Cerignola eet je bij een aperitief, bij antipasti en bij een borrel.

GROENE OLIJVEN ZONDER PIT (IN WATER)

Klein & fijn!

Groen, klein en fijn - ontpit voor jouw gemak. Om zelf tapenade van te maken, over je pizza en door salades en pasta's te gebruiken.

OLIJFSCHIJFJES (IN WATER)

Supersnel, supermakkelijk olijfje!

De snelste olijven in ons assortiment, zijn in schijfjes gesneden en groen. Bedoeld voor door salades, in tapenades, over en in pasta's, risotto's en pizza. Lekker hoeft nu eenmaal niet moeilijk te zijn.

KRUIDIGE OLIJVENMIX (IN OLIE)

Zo uit het potje het lekkerst!

Groene en zwarte olijven en 5 groene kruiden: peterselie, basilicum, tijm, rozemarijn en oregano. Samen maken zij (in olie) een heerlijk hapje voor bij antipasti, een borrel of aperitief. Waarom kiezen tussen groen en zwart als je ze tegelijk kunt krijgen?

ZWARTE OLIJVEN (IN OLIE)

Volgroeid en donker, diep van smaak!

Rijpe, wat kleinere olijven met een volle smaak, wat minder zuur dan de groene variant (groene olijven zijn in feite onrijpe olijven). Onze zwarte olijven (met pit) zijn verrijkt met kruidige olie, wat ze bij uitstek geschikt maakt voor een mooi bord gemengde antipasti, of in een kommetje bij een aperitief of borrel.

ZWARTE OLIJVEN ZONDER PIT (IN WATER)

De olijf die zich overal thuis voelt!

Pitje eruit, gezouten water erbij en klaar is je zwarte olijf om direct in sauzen en door of over salades en pasta's te gebruiken. Doe ze met wat groene olijven zonder pit, enkele zongedroogde tomaatjes, een paar blaadjes basilicum en een ansjovisje in een keukenmachine of blender en klaar is je zelf gemaakte tapenade. Letterlijk in een handomdraai.

GreenAge is ons antwoord op jouw vraag naar gezond, verantwoord en gewoon... jammie!

Voor meer informatie, recepten en tips: www.greenage.nl