

OLIVES PRUNES - INSTRUCTIONS DE MAINTENANCE



Olives noires

Le carton avec les emballages **sous vide (vacuum)** peut également être maintenu hors du réfrigérateur, dans une pièce avec une température inférieure à 25°C pendant environ 1,5 ans à partir de la date de son emballage.

Évitez en tout cas, le rayonnement solaire ou la proximité d'une source de chaleur.

Lorsque le sac est ouvert, retirez les olives dont vous avez besoin pendant environ 2-3 jours et placez-le dans le réfrigérateur. De cette façon, les olives sont conservées pendant environ un mois pour le type de « **Macérées** » et pendant 7 jours le type « **Enfournées** ». Si la consommation est lente ou si un sac s'est ouvert, placez le au congélateur, où les olives sont conservées pendant plusieurs mois sans problème.

Olives vertes

Les olives vertes sont un produit de dés-amérisation naturelle et de fermentation (n'ont pas été utilisés des produits chimiques, comme la potasse ou des conservateurs) et ne conservent pas leur couleur lorsqu'elles entrent en contact avec l'air. Elles restent comestibles, bien sûr, mais elles changent vers une couleur plus foncée. Pour limiter ce phénomène, nous devons garder les olives plus profond que la surface de la saumure afin qu'elles ne soient pas en contact avec l'air. Pour ce faire, lorsque nous enlevons les olives du récipient, nous devons remplir avec de la saumure pour que le tamis du pot soit submergé.

Nous devons préparer une nouvelle saumure comme suit:

Dans 10 kg d'eau potable, dissoudre 800 g de sel et une demi-cuillère à café, d'acide citrique en poudre (pour la cuisine) ou un verre de vinaigre de vin. Une alternative connue est d'amener à la surface de la saumure une quantité d'huile. C'est une méthode répandue mais pas très efficace. L'huile est rapidement affectée par l'acidité de la saumure et rancisse.