"LugliO" BIO natives Olivenöl extra - Italien Apulien

- neue frische Ernte aus der Saison 2023/24
- hergestellt vom Familienbetrieb LugliO- seit über 60 Jahren in alter Familientradition
- Erste Güteklasse direkt aus Oliven der Sorte Coratino Ogliarola und ausschließlich mit traditionellen mechanischen Verfahren gewonnen
- erste Kaltpressung bei Temperaturen unter 27°C
- 100% natives Olivenöl extra aus biologischem Anbau auf Apulien/Italien / 100% italienische Oliven verpresst
- fruchtig- milder Geschmack nach grüner Olive

LUGLIO OLIVENÖL EXTRA VERGINE DI OLIVA Biolococo

Apulien, eine wunderbare Region im Süden Italiens. Daher kommt dieses feine Bio- Olivenöl 'rund, harmonisch mit Noten von Artischocke und Gras, das gemäß alter Familientraditionen seit über 50 Jahren hergestellt wird. Die außergewöhnliche Erfahrung, die von Vater zu Sohn weitergegeben wurde, garantiert die Echtheit, die Köstlichkeit und die hohe Qualität dieses Öls: " das Gute Italiens ".

Das Luglio Bio Olivenöl ist ein hochwertiges Öl aus Italien mit einem besonders niedrigen Säuregehalt von 0,2%. Es entsteht zu 100% aus italienischen Oliven. Das Unternehmen Luglio hat seinen Sitz in der Nähe von Bari. Hier im Süden Italiens herrschen optimale Bedingungen für die Olivenbäume. Daher gelingt es dieses besonders mild feine Bio- Olivenöl "rund, harmonisch mit Noten von Artischocke und Gras mit viel Erfahrung herzustellen. Die hochwertigen Olivenöle der Firma Luglio, die weit über die grenzen Italiens bekannt sind und geschätzt werden, sind dafür bekannt, den Duft und den wunderbaren fruchtig Geschmack der Olive zu behalten. Es wird ausschließlich mit mechanischen Verfahren gepresst um die bestmögliche Qualität zu erhalten.

DER FAMILIENBETRIEB DER DAS LUGLIO OLIVENÖL PRODUZIERT

Luglio ist ein Familienbetrieb aus Apulien. Seit 1953 produzieren sie hochwertige Olivenöle. Die Oliven beziehen sie aus der eigenen Region, die sich ideal für den Anbau von Oliven eignet. Die Gegend um Bari ist bekannt, für ein besonders hochwertiges Öl. Dafür sorgen unter anderem auch die gemäßigten Temperaturen unter denen die Früchte der Olive optimal reifen können.

Luglio produziert mit viel Leidenschaft und Tradition. Jeder einzelne Vorgang wird akribisch kontrolliert. Von der Lese auf den Feldern, bis zur Abfüllung in die Flasche. Die BIO Oliven für dieses wunderbare native Olivenöl extra stammen zu 100% aus italienischen Bio Oliven.

Die Lese beginnt erst dann, wenn die Oliven den perfekten Reifegrad erreicht haben. Dadurch entsteht ein delikater und mild-aromatischer Geschmack. Das Bio Luglio Olivenöl eignet sich ebenso zur kalten Verarbeitung, wie dem Verfeinern von Fisch, Fleisch, gegrilltem Gemüse, Salaten oder Pizza, wie auch zum sanften Braten verschiedener Gerichte. Gerade in der warmen Küche empfiehlt es sich lieber ein hochwertiges natives Olivenöl extra in Bioqualität zu verwenden, da auch hier eine gute Qualität den Geschmack positiv beeinflusst.

Auszug aus der Firmeneigenen Beschreibung:

"Riesige Weiten von Olivenbäumen, von Menschenhand gefurchte raue Hochebenen und lebhafte Farben umrahmen die charakteristische Stadt TERLIZZI nördlich von Bari. Hier hat unsere Familie ihre Wurzeln und 1953 die Produktion von ein "Nektar namens natives Olivenöl extra.

Die Liebe zur Tradition und die Aufmerksamkeit für sich ändernde Zeiten machen die Luglio zu einem Bezugspunkt für die Verarbeitung des Öls des Landkreises um Bari: ein Öl, das von vielen Experten als das wertvollste der Welt angesehen wird. Die Kontrolle des Feldanbaus, die Umwandlung von Oliven in Öl, der Abfüllprozess und der Handel mit dem fertigen Produkt sind der Stolz unserer Familie."

7u	m	Pr	റർ	ш	kt.

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Unzubereitet pro Portion 15 g

Brennwert kj	3404 kj	Brennwert kj	3404 kj
Brennwert kcal	828 kcal	Brennwert kcal	828 kcal
Fett	100 g	Fett	100 g
davon gesättigte Fettsäuren	13 g	davon gesättigte Fettsäuren	13 g
Kohlenhydrate	0 g	Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g	davon Zucker	0 g
Eiweiß	0 g	Eiweiß	0 g
Salz	0 g	Salz	0 g