

# "Valencano buza" natives BIO Olivenöl extra -Kroatien

## FLOSOLEI - VALENCANO Buža Bio-Olivenöl

Wir freuen uns, Ihnen unser VALENCANO Buža Bio-Olivenöl vorzustellen, das bereits zum achten Mal in Folge in den bedeutendsten Führer der 500 besten Olivenöle der Welt, den renommierten FLOSOLEI, aufgenommen wurde. Doch das ist nicht alles – unser VALENCANO Buža Bio-Olivenöl hat auch beim prestigeträchtigen Wettbewerb in New York beachtliche Erfolge gefeiert und überzeugt weltweit mit seiner herausragenden Qualität.

### Familienbetrieb und handwerkliche Tradition:

Wir arbeiten als kleiner bio-zertifizierter Familienbetrieb auf 2,5 Hektar, etwa 4 Kilometer von der Adria entfernt, zwischen Pula und Rovinj gelegen. Unsere Nähe zur Küste und das ideale Klima bieten perfekte Bedingungen für den Anbau unserer hochwertigen Oliven.

### Ernte und Verarbeitung:

Die Olivensorte Buža ist die meist verbreitete einheimische Sorte in Istrien und bekannt für ihre ausgezeichnete Ölqualität. Alle Buža-Oliven wurden Mitte Oktober geerntet, als die Früchte noch hellgrün waren. Diese frühe Erntezeit ('early harvest') ermöglicht es, ein Öl mit einem ausgeprägten frischen Geruch, einem angenehm bitteren Geschmack und einem charakteristisch pikanten Aroma zu erzielen. Die Oliven werden handgepflückt und tagesaktuell zur örtlichen Olivenpresse gebracht, was die hohe Qualität dieses Spitzenöls gewährleistet.

### Auszeichnungen und Anerkennungen:

- **FLOSOLEI:** Unsere Bio-Olivenöle befinden sich nun zum achten Mal in Folge unter den 500 weltbesten im Olivenöl-Führer 'Flos Olei'.
- **NYIOOC:** In ununterbrochener Folge der vergangenen 4 Jahre wurden die VALENCANO Öle auch beim weltweit bedeutendsten Wettbewerb für Olivenöle in New York mit Gold Awards ausgezeichnet.
- **DER FEINSCHMECKER:** Das VALENCANO Buža gehört zu den besten 150 des Olivo Award 2023 der Zeitschrift DER FEINSCHMECKER.

### Qualitätsmerkmale und Lagerung:

Nach der Ernte wird unser Öl mit größter Sorgfalt gelagert, um seinen charakteristischen Geschmack und seine gesundheitlichen Vorteile zu bewahren:

- **Ein Batch je Sorte:** Jede Sorte wird separat gelagert, um die Einzigartigkeit und die individuellen Aromen zu erhalten.
- **Beauflagung mit Stickstoff als Schutzgas:** Dies schützt das Öl vor Oxidation und bewahrt seine Frische und Qualität über einen längeren Zeitraum.

### Analysewerte:

- **Säurewert:** 0,15 mg / 100 g Öl – Ein extrem niedriger Wert, der die Frische und Qualität des Öls unterstreicht.
- **Peroxidwert:** 4,1 mEq O<sub>2</sub>/kg Öl – Ein Indikator für die hervorragende Lagerung und Verarbeitung.
- **Polyphenol-Gehalt:** 396,52 mg/kg Öl – Diese wertvollen Antioxidantien tragen zu einem intensiven Geschmackserlebnis bei und bieten zahlreiche Vorteile.

### Eigenschaften und Qualität:

- **Erstklassige Reinheit:** Hergestellt aus den besten, biologisch angebauten Buža-Oliven, bietet dieses Olivenöl eine tiefe und reichhaltige Aromenvielfalt.
- **Zertifizierte Bio-Qualität:** Unser Olivenöl entspricht den höchsten Standards des biologischen Anbaus und der Verarbeitung, um Ihnen ein Produkt zu bieten, dem Sie vertrauen können.
- **Hervorragender Geschmack:** Der ausgeprägte frische Geruch, der angenehm bittere Geschmack und das charakteristisch pikante Aroma machen dieses Olivenöl zu einem unverwechselbaren Genusslebnis.

### Nachhaltigkeit und Umweltfreundlichkeit:

Unsere Olivenhaine werden mit einem starken Fokus auf Nachhaltigkeit und Umweltfreundlichkeit bewirtschaftet. Die Bewässerung erfolgt ausschließlich mit Wasser aus unserem eigenen Brunnen, wodurch externe Wasserressourcen geschont werden. Für die Stromerzeugung nutzen wir unsere eigenen Photovoltaik-Anlagen (PV-Anlagen), was uns eine autarke und umweltfreundliche Energieversorgung ermöglicht.

USt-IdNr.: DE274736191

Finanzamt: Cottbus

Diese umfassenden Maßnahmen tragen nicht nur zum Schutz der Umwelt bei, sondern garantieren auch die langfristige Qualität unserer Oliven und Olivenöle.

Vorteile dieser nachhaltigen Bewirtschaftung:

- **Umweltschutz:** Durch die Nutzung von Wasser aus dem eigenen Brunnen und Solarenergie minimieren wir unseren ökologischen Fußabdruck.
- **Autarkie:** Unsere Olivenhaine sind unabhängiger von externen Ressourcen, was uns eine kontinuierliche und nachhaltige Bewirtschaftung ermöglicht.
- **Ressourcenschonung:** Die nachhaltige Nutzung natürlicher Ressourcen fördert die langfristige Gesundheit unserer Olivenhaine und trägt zur Erhaltung der Umwelt bei.

Diese Initiativen unterstreichen unser Engagement für Nachhaltigkeit und Umweltfreundlichkeit, was sich in der außergewöhnlichen Qualität und Reinheit unserer Olivenöle widerspiegelt.

- : Schonender Umgang mit natürlichen Ressourcen trägt zur langfristigen Erhaltung der Umwelt bei.

### Anwendungsempfehlungen:

Ideal für Salatdressings, zum Anrichten von Vorspeisen oder einfach zum puren Genuss mit Brot. Lassen Sie sich von der Qualität und dem unvergleichlichen Geschmack dieses prämierten Olivenöls begeistern.

Indem Sie sich für das VALENCANO Buža Bio-Olivenöl entscheiden, wählen Sie nicht nur ein Produkt von höchster Qualität, sondern auch eines, das international anerkannt und geschätzt wird. Überzeugen Sie sich selbst von der Exzellenz dieses Premium-Olivenöls und genießen Sie ein Stück mediterraner Tradition und Leidenschaft.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	3.402 kj
Brennwert kcal	832 kcal
Fett	100 g
davon gesättigte Fettsäuren	16 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

### Unzubereitet pro Portion 15 g

Brennwert kj	510 kj
Brennwert kcal	125 kcal
Fett	15 g
davon gesättigte Fettsäuren	2 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g