

"Rossa" natives Olivenöl extra - DOP Umbria Italien

Dieses exzellente umbrische Olivenöl ist von der Qualität **Extra Vergine (natives Olivenöl extra)**, der höchsten Qualitätsstufe beim Olivenöl.

Es wird durch das schonende Pressen der frisch geernteten Oliven erzeugt.

Schon zur Zeit der Etrusker wurden Oliven auf den sanften, sonnenbeschieneen Hügeln Umbriens angebaut. Der lehm- und kalkhaltige Boden und die besonderen klimatischen Verhältnisse ermöglichen die langsame Reifung der Früchte, die einen äußerst niedrigen Säuregrad haben.

Die ausgedehnten Olivenhaine Umbriens, auf den Hügeln der Region um die wunderschöne Stadt Spoleto ermöglichen die Produktion, eines nativen Olivenöls extra in erlesener Qualität.

Die Oliven werden im kleinen Familienbetrieb mit viel Leidenschaft und Hingabe das ganze Jahr über gepflegt und zur Erntezeit mit zahlreichen, fleißigen Helfern innerhalb kürzester Zeit zur eigenen Mühle gebracht. Eine schnelle Verarbeitung der Oliven ist unumgänglich um ein Olivenöl von bester Qualität zu pressen.

Ergebnis ist ein Olivenöl welches aufgrund seines geringen Säuregehaltes besonders von Gourmets geschätzt wird. Nur die besten Spitzenolivenöle der Welt erreichen einen ähnlich geringen Säurewert. Gepresst wird das " Rossa" native Olivenöl extra aus den Olivensorten: Frantoio 30%, Moraiolo 25%, Leccino 30% und Dolce Agogia 15%. Die sorgfältige Auswahl dieser Olivensorten, vereint in einem Öl sorgt für eine Geschmackskomposition, die unter Olivenölen ihresgleichen sucht.

Ein Olivenöl von dieser Güte zu produzieren gehört zur hohen Kunst der Olivenölproduktion, denn es muss der ideale Reifezeitpunkt aller Olivensorten gefunden werden. Nur wenn alle Olivensorten zum richtigen Zeitpunkt geerntet werden, kann durch Geschmackskomposition, ein natives Olivenöl extra mit diesem für die Region Umbrien typischen Geschmack entstehen..

Dieses exklusive Feinschmeckeröl verzaubert optisch mit einer Harmonie aus grasgrün und goldgelb. Im Geschmack mittel bis leicht fruchtig, mit Anklängen an bitter und scharf und einem deutlich pfeffrigen Abgang. Dieses feine Olivenöl ist besonders für alle delikatsten Gerichte und für Fisch zu empfehlen um harmonisiert perfekt mit Salaten, Carpaccio und frischen oder gedünstetem Gemüse.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	3404 kj
Brennwert kcal	828 kcal
Fett	100 g
davon gesättigte Fettsäuren	14 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	0 g

Salz	0 g
------	-----

Unzubereitet pro Portion 15 g

Brennwert kj	510.6 kj
--------------	----------

Brennwert kcal	124.2 kcal
----------------	------------

Fett	15 g
------	------

davon gesättigte Fettsäuren	2.1 g
-----------------------------	-------

Kohlenhydrate	0 g
---------------	-----

davon Zucker	0 g
--------------	-----

Eiweiß	0 g
--------	-----

Salz	0 g
------	-----