

# "Leccino" natives Olivenöl extra - sortenrein

## frisches natives Olivenöl extra aus der neuen Ernte 2022/23

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 der Sorte **Leccino** erzeugt.

Schon zur Zeit der Etrusker wurden Oliven auf den sanften, sonnenbeschienenen 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 "**Leccino**" native Olivenöl extra aus der Olivensorte: **Leccino 100%**.

In jeder Flasche befindet sich das Wissen von vier Jahrhunderten.

### Was ist Leccino?

Leccino ist ein Olivenölbaum bzw. eine Olivenölsorte, insbesondere durch Ihre Ästhetik besticht. Charakteristisch sind die langen herunter hängenden Olivenzweige, welche einer Trauerweide sehr ähnlich sind. Es gilt als überliefert, dass diese Olivensorte Ihren Ursprung in Mittelitalien hat und aus diesem Grund in Umbrien auch heute noch in starker Verbreitung zu finden ist.

Die Oliven, wenn Sie, wie in Umbrien üblich, noch vor Ihrem vollständigen Reifestadium geerntet werden, geben ein qualitativ sehr hochwertiges Olivenöl, welches einen sehr intensiv fruchtigen und frischen Duft hat. Wartet man hingegen mit der Ernte, wird dieser Duft immer süßer und runder.

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

Es gibt Erntejahre wo sich Leccino durch spezielle Duftnoten wie Kräuter und bitteren Gemüsesorten oder sogar deutliche Mandelnuancen auszeichnet.

**Das Leccino Olivenöl hat eine goldene Farbe mit interessanten grünlichen Schattierungen.**

**Es eignet sich speziell zum Würzen von Geflügelsalaten, Fisch, hellem Fleisch und Risottogerichten.**

Mehr [Informationen über natives Olivenöl extra und seine Verwendung](#) finden Sie durch klicken des markierten Links.

[Zum Produkt](#)

## 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	14 g	davon gesättigte Fettsäuren	14 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