

# "Luglio" BIO natives Olivenöl extra - Tunesien

- **neue frische Ernte Saison 2023/2024**
- 100% natives Olivenöl extra aus Tunesien
- 100% purer Saft der frisch geernteten Oliven
- ausschließlich mit althergebrachten mechanischen Verfahren gewonnen und unter 27°C kaltgepresst
- nach Handlesemethode schonend kaltgepresst
- wohlduftend und fruchtiger Geschmack
- passt hervorragend zu Pasta, Tajine, Salat und eignet sich bestens zum kochen und braten

## LUGLIO OLIVENÖL Huile D` Olive vierge extra Biologique

Orientalischer Hochgenuss aus dem Herzen eines der ältesten Olivenanbauggebiete der Welt.

Erleben Sie ein unverfälschtes Olivenöl „nativ extra“ in der 3000 Jahre alten Tradition des Olivenanbaus Tunesiens.

Immer im November werden die frischen Oliven in Tunesien geerntet und kalt durch mechanische Mühlen zu besonders feinen Öl gepresst. Dabei greifen die Tunesier auf eine über 3000 Jahre alte Tradition zurück. Temperaturen unter 27°C und das mechanische Pressverfahren sind wichtig um das volle Aroma zu bewahren und die höchste Qualität „nativ extra“ bzw. "vierge extra" zu erhalten. Unser Öl wird aus 100% aus tunesischen Oliven, die in bester Bio-Qualität im trockenen Wüstenklima Tunesiens gedeiht, erzeugt. Besonders fruchtig mit Aromen von Zitronen und Anklängen von frischen Artischocken, Mandeln sowie mit dem Geruch nach frisch gemähem Gras zeigt es sich feingliedrig und mit einer elegant milden Schärfe am Gaumen.

Tunesien, eine wunderbare Region Orient mit alten Traditionen Daher kommt dieses feine Bio- Olivenöl ,rund, harmonisch mit Noten von Artischocke, Mandeln und Gras, das gemäß alter Familientraditionen 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 Tunesiens**".

Das Luglio Bio Olivenöl ist ein hochwertiges Öl aus Tunesien mit einem besonders niedrigen Säuregehalt von 0,2%. Es entsteht zu 100% aus tunesischen Oliven in Zusammenarbeit mit dem italienischen Familienunternehmen Luglio, welches seinen Sitz in der Nähe von Bari hat. Das Wüstenklima Tunesiens bietet optimale Bedingungen für die Olivenbäume. Daher gelingt es auch, 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 Landesgrenzen 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. In Zusammenarbeit mit Tunesischen Bauern, produziert man auch seit Kurzem hochwertige tunesische Olivenöle. Gerade tunesische Olivenöle sind noch sehr unbekannt, obwohl es sich um die drittgrößten Olivenölproduzenten der Welt handelt. Bedauerlicherweise haben die Tunesier große Probleme Ihre hervorragenden Ölqualitäten zu etablieren. In Zusammenarbeit mit der Firma Luglio und dem Ölfreund möchten nun einige Bauern in Tunesien Ihre Wertschöpfung selbst in die Hand nehmen.

Die tunesischen Bauern produzieren 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 tunesischen Bio Oliven die im trockenen Wüstenklima bestens gedeihen.

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 aus Tunesien eignet sich ebenso zur kalten Verarbeitung, wie dem Verfeinern von Fisch, Fleisch, gegrilltem Gemüse, Salaten oder Tajine, 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.

Extra vergine Olivenöle extra vergine sind Hauptbestandteil traditionellen mediterranen und orientalischen Ernährung.

- natives Olivenöl extra- direkt aus Oliven ausschließlich mit traditionellen mechanischen Verfahren gewonnen
- Kaltpressung unter 27°C
- gänzlich in Tunesien hergestelltes natives Olivenöl extra
- kühl, trocken und lichtgeschützt lagern

oelfreund.de - Inh. Rene Schulze

USt-IdNr: DE274736191

Finanzamt: Cottbus

Bei niedrigen Temperaturen kann es zur Eintrübung kommen. Dies ist ein natürlicher Vorgang. Bei Raumtemperatur oder leichter Erwärmung wird das Öl wieder klar.

[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	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