

"Frantoio" natives Olivenöl extra - sortenrein

frisches natives Olivenöl extra aus der neuen Ernte 2023/24

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 **Frantoio** 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 "**Frantoio**" native Olivenöl extra aus der Olivensorte: **Frantoio 100%**.

In jeder Flasche befindet sich das Wissen von vier Jahrhunderten.

Was ist Frantoio?

Frantoio ist einer der, auf italienischem Territorium, am gleichmäßigsten verteilten Olivenbaumsorten. Ursprünglich stammt diese Sorte aus Mittelitalien und ist dort als auch im gesamten europäischen Gebiet der am meisten angebaute Olivenbaum.

Der Baum dieser Sorte besitzt einen Stamm von mittlerer Größe mit knorrigen Hauptzweigen und langen, feinen fruchtbaren Ästen. Seine Olive ist oval und lang, von mittlerer Größe mit sehr deutlichen und verbreiteten weißlichen Flecken. Wenn die Olive reif ist, wird sie schwarz-violett aber im Moment der Ernte ist sie grün-violett.

Frantoio ist eine spätreife Olivensorte und wird stets im November geerntet. Infolge dieser Eigenschaften ist die Sorte Frantoio eine kälteresistente Olivensorte, deren Früchte sowohl für Ölpressung als auch für den Verzehr zu Tisch geeignet sind.

Ein Olivenöl von dieser Güte zu produzieren gehört zur hohen Kunst der Olivenölproduktion, denn es muss der ideale Reifezeitpunkt aller Oliven 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..

Dieses Olivenöl schmiegt sich sanft an den Gaumen an. Es ist von besonders geschmackvoll aromatischer Struktur und eignet sich bestens zum würzen von gemischten Salaten, gegrilltem Gemüse, Fisch-Carpaccio, Pasta, Risotti, ersten Gängen und Bruschetta jeder Art.

[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