

# "Mancini La Serra" BIO natives Olivenöl extra - Italien

- **frisches natives Olivenöl extra der frühen NEUEN ERNTE, der aktuellen Saison 2024/25**
- **sensationell hoher Polyphenolgehalt von 585 mg/kg**
- **Säuregehalt 0,18%**
- 100% natives BIO Olivenöl extra aus Italien (Provinz Catanzaro, Kalabrien) von der Familie Mancini
- 100% purer Saft der frisch geernteten BIO Oliven ( Carolea)- **100% sortenrein**
- ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen und **unter 27 °C kaltgepresst**
- Geschmack der grünen Olive: ausgewogene Mischung aus fruchtig, herben und pikanten Aromen mit einer stark würzigen Note, erinnert zum Teil an frische Mandel, Artischocke und Tomate

Kaltgepresstes Olivenöl aus biologischer Landwirtschaft, welches kalt und ohne Zugabe von Wasser verarbeitet wird. Dadurch ist es besonders reich an Aromastoffen (Polyphenolen) und Vitamin E (Tocopherol) .Es zeichnet aromatischen Qualitäten der Oliven Züchtung "Carolea" aus.

Der charakteristische Geschmack dieses , aus grünen Oliven gepressten, Olivenöls zeichnet sich durch eine ausgewogene Mischung aus fruchtigen, herben und pikanten Aromen, mit einer stark würzigen Note und erinnert zum Teil an frische Mandel, Artischocke oder Tomate.

## **Empfehlungen zur Anwendung:**

Dieses Olivenöl eignet sich hervorragend sowohl zum Anrichten kalter Speisen, wie z.B. Salate und Vorspeisen als auch warmer Gerichte, vor allem Fisch, Hühner- oder Putenfleisch und Gemüse.

## **Geschichte:**

Unter der Sonne Kalabriens, auf den Hügeln zwischen dem Tyrrhenischen Meer und dem Berg Mancuso, widmet sich die Familie Mancini seit Generationen der Landwirtschaft und im Besonderen dem Anbau und der Ernte von Oliven und der Produktion des Olivenöls. Das Unternehmen hat eine Gesamtfläche von circa 70ha, 37 davon werden von den Olivenhainen eingenommen, welche in drei Segmente unterteilt sind: die Serra, Campodorato und Porta Vecchia. Die Pflanzung setzt sich exklusiv aus "Carolea"-Oliven zusammen, eine charakteristische Züchtung Süditaliens und vor allem Kalabriens. Die Bäume sind größtenteils jahrhundertealt, wobei es ein paar Setzungen von jüngeren Pflanzen gibt. Die Olivenhaine befinden sich auf hügeligem Terrain oberhalb des Tyrrhenischen Meers auf einer Höhe zwischen 100 und 500 Metern oberhalb des Meeresspiegels.

## **Herstellung:**

Das vorrangige Ziel ist es, im höchstmöglichen Maß auf die Qualität des Öls zu achten, welche durch die Kontrolle seitens der Familie auf den gesamten Prozess der Verarbeitung gewährleistet wird: begonnen von der Bestellung des Terrains über die Pressung der Oliven am Tag der Ernte, der Lagerung der Öls in Behältern aus Edelstahl bis zur Befüllung der Flaschen, vor allem wird auf die ausschließliche Verwendung von Oliven aus eigenem Anbau geachtet.

Zu den wichtigsten Charakteristiken unserer Olivenölherstellung gehört, abgesehen von dem sorgfältigen Waschen der Oliven, die kalte Verarbeitung des Fruchtfleisches ohne Hinzufügung von Wasser, welche, abgesehen von der Wasserersparnis und dem ökologischen Vorteil, wodurch die Eigenschaften des Öls unverändert bleiben und eine optimale Quantität der enthaltenen Polyphenole erhalten bleibt. Dieses besondere Verfahren führt zu einem **sensationell hohen Polyphenolgehalt von 585 mg/kg**

All diese Faktoren tragen zur absoluten Echtheit/Einzigartigkeit und der hochwertigen Qualität des produzierten Öls bei, welches sich durch exzellente Eigenschaften auszeichnet, insbesondere einen niedrigen Säuregehalt, einen hohen Anteil an Aromastoffen (Polyphenolen) und Vitamin E (Tocopherol) und nicht zuletzt einen exzellenten Geschmack, sowohl kalt als auch bei der Zubereitung warmer Speisen.

Die **Einzigartigkeit** der klimatischen Verhältnisse und des Territoriums zeigen sich in Geschmack und Duft unseres kaltgepressten Olivenöls.

Sowohl die Olivenernte als auch das Verfahren der Kaltpressung werden unter besonderer Berücksichtigung der Unversehrtheit der Frucht und ihres Aromas durchgeführt, wodurch die **Qualität** und der Geschmack unbeeinträchtigt bleiben.

Der Anbau der Oliven erfolgt unter den Kriterien der **biologischen Landwirtschaft** unter Berücksichtigung des natürlichen Gleichgewichts unseres Ökosystems.

- Kaltpressung unter 27°C

- kühl, trocken und lichtgeschützt lagern

Hier gibt es mehr allgemeine [Informationen über native Olivenöle extra](#) und deren Verwendung.

USt-IdNr.: DE274736191

Hinweis: ottbus

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

Während des Transportes von 3 und 5 Liter Kanistern durch DHL, kann es in sehr seltenen Fällen zu Stauchungen im Karton kommen, da Pakete bei DHL aus Höhen von einem Meter aus der Sortieranlage fallen. Die Pakete bleiben von Außen frei von Schäden, jedoch können Stauchungen sich durch Verformungen des Kanisters zeigen. Das im Kanister enthaltene Öl bleibt dadurch unbeschädigt. Die Stauchung des Blechkanisters hat keinen Einfluss auf die Qualität des Öles.

Produkt aus Italien

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

### Unzubereitet pro Portion 15 g

Brennwert kj	3.893 kj	Brennwert kj	584 kj
Brennwert kcal	930 kcal	Brennwert kcal	140 kcal
Fett	100 g	Fett	15 g
davon gesättigte Fettsäuren	14 g	davon gesättigte Fettsäuren	2 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