

# "Labbate" BIO natives Olivenöl extra - Italien

Dieses italienische Olivenöl stammt aus biologischem Anbau ohne Pestizide

Säure: 0,3%

- 100%Bio natives Olivenöl extra Italien- Apulien / Region Ugento
- 100% purer Saft der frisch geernteten Bio Oliven- erste Kaltpressung
- ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen und unter 27°C kaltgepresst
- nach Handlesemethode schonend kaltgepresst
- mittelkräftiger Geschmack nach frischen grüner Olive mit Anklängen von Kräutern und Artischocke

## Mit den richtigen Handgriffen des Bauern und jahrelanger Erfahrung

schaft es der Olivenbauer, dem Olivenbaum zu helfen, sich "natürlich" von Schädlingen zu schützen. In Übereinstimmung mit traditionellen Zyklen der Natur gewinnt die Familie Labbate das Bio native Olivenöl extra. Würde man seinen Geschmack beschreiben, bekäme man eine Komposition eines mittelkräftigen Olivenöls mit Artischocken-Referenz und mediterranem Duft, goldener gelber Farbe und rundem Geschmack nach frischer grüner Olive.

Native Olivenöle extra enthält natürliches Antioxidationsmittel wie Vitamin E und Polyphenole und deren regelmäßige Verwendung ist Bestandteil der mediterranen Ernährung.

Apulien ist ein Land voller Wunder, jahrhundertealter und noch lebendiger Traditionen, strahlender Sonne, kristallklaren Meeres, fruchtbarer Felder, starker und nachhaltiger Düfte. In diesem lieblichen und stolzen Land beginnt die Geschichte des Olivenbetriebes Labbate.

Im Jahr 1902 hat Dionisio Labbate eine Presse gekauft und eine Ölmühle eröffnet. Seitdem hat die Familie Labbate im Laufe der Geschichte immer mit Sorgfalt und Liebe in der Auswahl der Früchte und in den Verarbeitungsverfahren gearbeitet und über die Phasen der Produktverarbeitung gewacht.

Von Dionisio, dem Gründer, sind die Mittel und Kenntnisse sowie die Bearbeitungsgeheimnisse an Antonio vererbt worden, dann an Ettore und an seine vier Söhne: Antonio, Dionisio, Marco und Andrea.

Mit verfeinerten Techniken, die eine handwerkliche Tradition mit neuen Technologien verbinden, aber auch mit grosser Leidenschaft, hat Labbate hochwertige Produkte verwirklichen können: das native Olivenöl DOP sowie das biologische Olivenöl um somit Ihren Speisen einen unverwechselbar italienischen Geschmack zu geben und somit die mediterrane Ernährung zu bereichern.

## Die ausführliche Geschichte der Familie Labbate

Ugento, eine prächtige antike Stadt im unteren Salento, die in ihrem Museum die Erinnerung an ihre ferne Größe bewahrt, ist die Kulisse, in der sich die Firma Labbate befindet, die ebenfalls eine glorreiche Geschichte hat, wenn auch zeitlich näher. Der Hintergrund ist würdig nicht nur die städtische Umgebung, sondern auch die die Stadt umgebende Landschaft, die ihre natürliche Referenz darstellt.

Es war im Jahr 1902, vor mehr als einem Jahrhundert, als sich Dionisio Labbate, der Vorfahr, in dieser Stadt niederließ. Über dreißig Jahre alt, reich an Erfahrung in Brasilien, unternehmungslustig und in der Lage, neue Ideen zu entwickeln, war er in der Lage, die mit den alten traditionellen Systemen verbundene landwirtschaftliche Tätigkeit in eine dynamische Geschäftsrealität umzuwandeln, die darauf abzielte, hochwertige Öle und Weine zu erhalten, und begann eine echte landwirtschaftlich nachhaltige Struktur.

Ziel war es, über die Grenzen des Salento hinaus mit seinen Produkten andere Regionen Italiens zu erreichen. Dionisio war einer dieser Italiener die einen großen Traum hatten und Nostalgie für ihr Land bewahren wollten. Es war einer von denen, die nach ihrer Rückkehr in den Süden die Möglichkeit der Entwicklung sahen, die das Land des Südens bieten konnte:

Möglichkeiten, die mit der Welt der Landwirtschaft verbunden sind.

An Weitsicht und Einfallsreichtum mangelte es diesem lebhaften Herrn nicht. Leider war es ihm nicht vergönnt die Früchte seiner Visionen erleben zu können. Dionisio starb im Alter von 54 Jahren.

Das Unternehmen, das er gegründet hatte, überlebte dank des tatkräftigen Managements seiner Witwe Donata, die diesen schwierigen Moment mutig bewältigen und überwinden konnte und zur richtigen Zeit die Leitung des Unternehmens seinem Sohn Antonio überließ.

Letzterer war sich bewusst, dass neue Zeiten neue Bedürfnisse mit sich bringen und neue Technologien und neue Entwicklungsperspektiven mit sich bringen. Er bemühte sich, das Familienunternehmen zu erweitern und es effizienter und wettbewerbsfähiger zu machen, indem er den Produktionssektor mit modernsten Maschinen erneuerte und Geschäftskontakte zu Unternehmen aus reicheren Norden aufbaute. In Norditalien, war man bereit, nachhaltig produzierte Öle zu kaufen, deren Qualität auch schmeckbar war.

Antonio Labbate konnte seinen Traum von entscheidenden Veränderungen im Unternehmen nicht verwirklichen, aber er gab seine Begeisterung an seinen Sohn Ettore weiter, der das Unternehmen im Sinne des Gründers, seinem Großvater weiter führte und heute zusammen mit seinen Söhnen Antonio, Dionisio, Andrea und Marco die Unternehmensnachfolge vorbereitet.

Die Gegend um Salento ist mit einem grünen Teppich aus Weinreben und Olivenbäumen durchgehend dicht bewachsen. Alte und neue Bäume befinden sich in den Anbauhainen der Familie. Der jahrhundertealte Baum wächst neben dem jungen und immer geht es darum, das Beste zu erhalten und neue Vorschläge aus dem alten Wissen herauszuholen. und die Traditionen der Familie zu wahren. Genau das hat die Familie Labbate und wird es weiter fortführen.

## Die Olivenöle der Familie Labbate genießt man in erster Linie zu herzhaften Speisen, wie Braten, Wild, Käse, Lamm und Meeresfrüchte sowie Fisch.

### Kurz gesagt dieses Olivenöl bereitet jedem Freude der an Ihrem Tisch sitzt.

Die hundertjährige Leidenschaft für die Landwirtschaft und die Liebe zur "Mutter Erde" inspirieren die 1902 gegründete Firma Labbate aus den jahrhundertealten Olivenhainen des Salento, einem Ort, der von der Sonne geküsst wird und nach Meer und Wiege alter Traditionen riecht.

Die Familie Labbate hat vier Generationen extrahiert ihr wertvolles und bekanntes **Bio native Olivenöl extra ausschließlich im**

**Kaltpressverfahren bei Temperaturen unter 27 Grad Celsius.**

Finanzamt: Cottbus

Hinweis:

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

Beim Paketversand der dünnwandigen Olivenölkanister kann es in seltenen Fällen zu Stauchungen im Paket kommen. Die Kanister sind so konzipiert, dass sie dennoch dicht bleiben und das enthaltene Öl keinen Schaden nimmt. Für eine längere Aufbewahrung des Öles empfehlen wir unsere [Edelstahl Ölfässer](#).

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 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      |

### Unzubereitet pro Portion 15 g