

"Bio Umbria" natives Olivenöl extra - Italien

- Bio Spitzenöl in einzigartige Geschmackskomposition der Bio Olivensorten Paranzana, Leccino und Frantoio
- es schmeckt zart mit einem feinen Hauch von Bitterkeit, der an die nicht ganz ausgereifte Olive erinnert
- verzaubert optisch durch seine gelb-grüne Farbe mit goldenen Reflexen

Dieses extra native Bio Olivenöl ist perfekt für jede Art von Lebensmitteln wie Salat, Gemüse, Nudeln, weißes Fleisch geeignet

- ausschließlich kaltgepresst unter 27 Grad Celsius, von Hand geerntet
- traditioneller, nachhaltiger Bio Olivenanbau ausschließlich auf den Olivenhängen Italiens

Dieses exzellente italienische BIO 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 Sorten Paranzana, Leccino und Frantoio erzeugt.

Schon zur Zeit der Etrusker wurden Oliven auf den sanften, sonnenbeschienenen Hügeln Italiens 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 Italiens, auf den Hügeln der einzelnen Regionen ermöglichen die Produktion, eines nativen Olivenöls extra in erlesener Qualität und schaffen ein Olivenöl in dem erlesene Qualitäten der feinsten Olivensorten Italien vereint sind.

Die Oliven werden in kleinen Familienbetrieben mit viel Leidenschaft und Hingabe unter biologischen Bedingungen das ganze Jahr über gepflegt und zur Erntezeit mit zahlreichen, fleißigen Helfern innerhalb kürzester Zeit von Hand geerntet und zur 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 dieses Bio native Olivenöl extra aus den Olivensorten: Paranzana, Leccino und Frantoio bei Temperaturen unter 27 Grad Celsius.

Die Oliven, wenn Sie , wie oft 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 Olivensorten gefunden werden. Nur wenn alle Olivensorten zum richtigen Zeitpunkt geerntet werden, kann durch Geschmackskomposition, ein natives Olivenöl extra mit diesem für die Italien typischen Geschmack entstehen.

Dieses Native Bio Olivenöl extra überzeugt durch seinen zarten Geschmack mit einem feinen Hauch von Bitterkeit, der an die nicht ganz ausgereifte Olive erinnert

Das Olivenöl hat eine gelb grüne Farbe mit goldenen Reflexen.

Es eignet sich bestens für jede Art von Lebensmitteln wie Salat, Gemüse, Nudeln, weißes Fleisch und entfaltet seine Geschmacksvielfalt indem es nach dem Kochen den Speisen zugefügt wird.

(Lieferung erfolgt ohne Geschenkbox)

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	3404 kj
Brennwert kcal	828 kcal
Fett	100 g
davon gesättigte Fettsäuren	14 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Unzubereitet pro Portion 15 g

Brennwert kj	510.6 kj
Brennwert kcal	124.2 kcal
Fett	15 g
davon gesättigte Fettsäuren	2.1 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	0 g

