

"Moraiole" natives Olivenöl extra - sortenrein

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

In jeder Flasche befindet sich das Wissen von vier Jahrhunderten.

Was ist Moraiole?

Moraiole ist die erste Olivensorte die , die um das Jahr 1000 von Franziskanermönchenim Hügelland von Spoleto, der Herkunft dieses köstlichen Öls, angebaut wurde.

Der Name - auch "Muraiolo" genannt, kommt von "muro" (deutsch Mauer), da diese Sorte auch auf sehr steinigem Untergrund wächst.

Das **Moraiole** ist eines der Olivenöle mit dem höchsten Gehalt an Antioxdantien, Vitaminen und einfach ungesättigten Fettsäuren, die helfen können, einen normalen Cholesterinspiegel (LDL) zu erlangen.

Die **Moraiole** Olive ist klein und rund, wird stets von Hand geerntet und bringt nur eine geringe Menge Öl hervor, das jedoch ein intensives fruchtiges Aroma, sowie einen frischen blumigen Duft hervor bringt.

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

Am Gaumen erinnert dieses Olivenöl an nicht vollständig reife , frisch gepresste grüne Oliven und er Abgang ist leicht und angenehm pikant. Aufgrund dieses ausgeprägten Geschmacks, seiner Dichte und Würzigkeit, benötigt man, im Vergleich zu anderen Ölen, nur geringe Mengen zum Anmachen. Diese Eigenschaft bestimmt auch seine Besonderheit und sein Aussehen.

Hervorragend geeignet zu gegrilltem Fleisch und Gemüse, Gemüsesuppen, Ruccola- und Radicchio- Salat sowie Bruschette.

[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
Salz	0 g