

"Nobilis" natives Olivenöl extra - Italien

- **einzigartige Geschmackskomposition der Olivensorten Carbonella, Leccino und Frantoio**
- es schmeckt zart und leicht süß erinnert an reife Früchte
- verzaubert optisch durch seine grüne Farbe mit goldenen Reflexen
- Dieses extra native Olivenöl ist perfekt über Gemüse, rotem Fleisch.
- ausschließlich kaltgepresst unter 27 Grad Celsius, von Hand geerntet
- traditioneller, nachhaltiger Olivenanbau ausschließlich auf den Olivenhängen Italiens

Dieses exzellente italienische 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 **Carbonella, 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 beliebtesten Olivensorten Italien vereint sind.

Die Oliven werden in kleinen Familienbetrieben mit viel Leidenschaft und Hingabe 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 das "**Nobilis**" native Olivenöl extra aus den Olivensorten: **Carbonella, Leccino und Frantoio**.

Die Oliven, wenn Sie, wie in Umbrien 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 Olivensorte 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.

Nobilis schmeckt zart und leicht süß erinnert an reife Früchte

Das Olivenöl hat eine grüne Farbe mit goldenen Reflexen.

Dieses extra native Olivenöl ist perfekt über Gemüse, rotem Fleisch und entwickelt seine volle Geschmacksvielfalt indem es nach dem Kochen den Speisen zugefügt wird.

[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

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