

"Primi Frutti" natives Olivenöl extra - Italien

- **einzigartige Geschmackskomposition der Olivensorten Arbechina, Picual, Koruneki**
- es besticht durch seine vorzüglichen Geschmack der an reife Olive erinnert
- verzaubert optisch durch die grüne Farbe frischer Oliven
- Dieses extra native Olivenöl eignet sich perfekt zum Kochen oder marinieren von Fisch und Gemüse
- ausschließlich kaltgepresst unter 27 Grad Celsius, im mechanischen Verfahren gewonnen
- traditioneller, nachhaltiger Olivenanbau der beliebtesten Olivensorten

Dieses exzellente Olivenöl ist von der Qualität **Extra Vergine (natives Olivenöl extra)**, der höchsten Qualitätsstufe beim Olivenöl.

Es wird durch das schonende Pressen der beliebtesten europäischen Olivensorten Arbechina, Picual und Koruneki aus frisch geernteten Oliven erzeugt.

Schon seit dem 4 Jh. vor Christus Geburt wird der Olivenbaum als Nutzpflanze kultiveiert. Die Oliven werden seither auf den sanften, sonnenbeschienenen Hügeln Europas rund um das Mittelmeer angebaut. Der lehm- und kalkhaltige Boden und die besonders milden klimatischen Verhältnisse der regionen ermöglichen die langsame Reifung der Früchte, die sich zu wunderbarem Öl verpressen lassen.

Die ausgedehnten Olivenhaine Italiens bieten Oliven die Grundlage für sehr gute Olivenöle bieten. Da man sich geschmacklich jedoch weiter entwickeln wollte und ein Olivenöl schaffen wollte, welches den Geschmack der Regionen ganz Europas in sich vereint, schuf die Firma Cufrol mit dem "Primi Frutti" (erste Früchte) ein Olivenöl, welches die beliebtesten Olivensorten Europas in nur einem Öl vereint. Dieser sorgsam zusammengestellte Cuvée ist ein mild fruchtiges Olivenöl, welches sich hoher Beliebtheit in ganz Europa erfreut und weiß mit seinen fein abgestimmten Fruchtnuancen die Gaumen vieler Olivenölliebhaber zu verzaubern.

Die lehmigen Gelände mit sehr mildem Klima der einzelnen Anbauregionen ermöglichen die Produktion, eines nativen Olivenöls extra in erlesener Qualität und schaffen ein Olivenöl in dem die beliebtesten Olivensorten Europas vereint sind.

Die Oliven werden viel Leidenschaft und Hingabe das ganze Jahr über gepflegt und zur Erntezeit mit zahlreichen, fleißigen Helfern innerhalb kürzester Zeit 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 Liebhabern feiner Öle geschätzt wird.

Ein Olivenöl von dieser Güte zu produzieren gehört zur hohen Kunst der Olivenölproduktion, denn es muss der ideale Reifezeitpunkt der Olivensorten , in den einzelnen Regionen gefunden werden. Dies erfordert einen logistischen Aufwand, den nur die Besten unter den Olivenölproduzenten bewältigen können. Denn nur wenn alle Olivensorten zum richtigen Zeitpunkt geerntet werden, kann durch Geschmackskomposition, ein natives Olivenöl extra mit diesem feinen Geschmack der einzelnen Regionen Europas entstehen.

Primi Frutti besticht durch besonders zarten Geschmack, der an die reife Olive erinnert.

Das Olivenöl hat die grüne Farbe von frischen Oliven .

Sehr gut kann dieses natives Olivenöl extra für das Kochen verwendet werden, ist aber auch nützlich, um Fisch oder Gemüse zu marinieren.

[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