



## Natives Olivenöl Extra



### OLIVENSORTEN

Nocellara Etnea und Nocellara del Belice



### OLIVENHAIN

Im sizilianischen Hügelland, in von Öfliegenbefall verschonten Lagen in Höhen um 300 m, ideal für die Gewinnung von vollreifen und gleichzeitig perfekt gesunden Früchten.



### ERNTEMETHODE

Die Oliven werden von Hand gepflückt.



### SÄUREGEHALT

0,25%

### ANBAUTECHNIK

Bei sorgsamer Rücksicht auf das Ökosystem und die Gesundheit des Produkts.

### ÖLGEWINNUNG

Gli ulivi vengono coltivati nel massimo rispetto dell'ecosistema naturale e della salubrità del prodotto.

### FARBE

Intensives, ungetrübtes Goldgelb mit warmen grünlichen Reflexen.

### BOUQUET

Im breitbandig feinen Duftspiel akzentuierte frisch gemähte Gräser und Poleiminze.

### GESCHMACK

Intensiv, angenehme vegetabile Facetten, mit einer leicht pikanten Note im Ausklang.

### SPEISEEMPFEHLUNGEN

Höchstgenuss mit Rohgemüse, Carpaccio vom Schwertfisch, gekochten Hülsenfrüchten, Gemüsesuppen, gegrilltem Fisch, rohem Hacksteak und reifem Hartkäse.