



Natives Olivenöl Extra



OLIVENSORTEN

Nocellara Etna 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.