Gesunder Schönmacher: Olivenöl „extra vergine“

Olivenöl „extra vergine“ gilt traditionell als sehr gesunder Beitrag zur Ernährung und als Bestandteil der „mediterranen Diät“. Kalt gepresstes Olivenöl ist, anders als die meisten anderen Pflanzenöle, die durch Raffinierung hergestellt werden, ***ein reines Naturprodukt****. In Olivenöl sind viele hochwertige und lebensnotwendige Mineralstoffe, Spurenelemente und Vitamine enthalten. Das enthaltene Vitamin E schützt die roten Blutkörperchen und* ***wirkt vorzeitigem Altern entgegen****. Außerdem reguliert es die Säureproduktion im Magen und wirkt heilsam bei Magengeschwüren.*

TOSCANA

Tenuta di Forci / Lucca

Das alteingesessene Landgut liegt in der klassischen Gartenlandschaft mit alten Villen und Parkanlagen in den Hügeln von Lucca. Die Olivenarten für dieses erstklassige Olivenöl sind: Frantoio, Leccino, Pendolino und Maolino. Die Oliven werden mit der Hand von den Ästen gepflückt bevor sie komplett reif sind. Dadurch haben die Oliven einen intensiven Geschmack, der nach und nach schwächer wird. Die Oliven werden nur einmal bei Raumtemperatur in der Ölpresse gepresst. Das Olivenöl hat einen niedrigen Säuregehalt (0,3-0,5) und ist daher heilsam und bekömmlich, mit geringer Viskosität und bestens geeignet für Salatsoßen. In der Farbe ist es grün und es hat einen intensiven, grasigen Geschmack. Die formschöne grüne Glasflasche bietet Schutz vor Licht und verhindert so das Altern des Öls.

Olivenöl „extra vergine“ 0,25l – 8,95 €
0,50l – 13,95 €

Olio Colle/Andreini Nilo / Colle di Compito

Mit Nilo Andreini von Olio Colle haben wir einen weiteren kleinen Olivenölproduzenten in den Pisa zugewandten lucchesischen Hügeln im Sortiment, der unsere Erwartungen hinsichtlich Qualität und Preis mehr als erfüllt, der sich vollkommen der Produktion von hochwertigem Olivenöl der Kategorie „extra vergine“ widmet.
Olivenöl dieser Kategorie muss kalt gepresst sein und darf einen Säuregehalt von max. 0,8% haben. Das Olivenöl, das wir momentan in unserem Geschäft führen, stammt aus der Ernte 2018, es hat einen Säuregehalt von nur 0,35% und liegt damit deutlich besser als die Norm. Im Geschmack ist das Olivenöl mild und fruchtig – es ist bestens geeignet für Salatsaucen, für Pesto, Rinder- oder Lachscarpaccio.

Olivenöl „extra vergine“ 1l – 19,95 €

La Selva Bio / Maremma

Die Herkunftsbezeichnung *Indicazione Geografica Protetta* garantiert die deklarierte Herkunft des Olivenöls aus der Toskana (Maremma), von der Ernte der Oliven bis hin zur Abfüllung. Das Olivenöl erster Güteklasse stammt aus kontrolliert ökologischem Landbau und wird direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Mitteln gewonnen.
Das Olivenöl überzeugt durch einen fruchtigen, aromatischen Geschmack und einen niedrigen Säuregehalt. Geschmack und Aroma passen perfekt zu geröstetem Brot, frisch mit Knoblauch bestrichen. Es rundet Gemüsesuppen, Salate sowie Fleisch und Fisch vom Grill ab.

Bio Olivenöl „extra vergine“ IGP 0,25l – 8,25 €

SIZILIEN

Murgo Az. Agricola di Barone Emanuele Scammacca / Santa Venerina

Aus der raren Olivensorte Nocellara dell` Etna entsteht dieses exzellente Olivenöl „extra vergine“. Es schmeckt ungewöhnlich fruchtig nach Äpfeln, Bananen, Kiwi und auch etwas Lauch. Am Gaumen bleibt es fruchtig-mild mit einem pikanten Nachhall. Besonders delikat schmeckt das kaltgepresste Olivenöl zu Gemüsesuppen, gegrillten Scampi und mediterranen Salaten.
Im FEINSCHMECKER Ausgabe Juni 2009 wurde das Olivenöl von Murgo bei den 12 Olio-Award Preisträgern in der Kategorie "mildfruchtig" auf Platz 1 gewählt!

Olio d`Oliva „extra vergine“ di Nocellara 0,25l – 8,95 €
0,50l – 13,95 €