

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

Olio Colle/Andreini Nilo / Colle di Compito – Lucca – Das Lieblingsolivenöl unserer Kunden!

Mit Nilo Andreini von Olio Colle haben wir einen kleinen Olivenölproduzenten, gelegen in den sanften Hügeln zwischen Pisa und Lucca, ins Sortiment genommen, dessen Olivenöle unseren Erwartungen hinsichtlich Qualität und Preis mehr als erfüllt, der sich ausschließlich 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. Die Olivenöle, die wir momentan in unserem Geschäft führen, stammen aus der neuen Ernte 2021 und haben einen niedrigen Säuregehalt. Im Geschmack ist das Olivenöl mild, fruchtig und delikates – es ist bestens geeignet für Salatsaucen, für Pesto, Rinder- oder Lachscarpaccio.

ECLISSE Olivenöl „extra vergine“ 1l – 19,95 €

NEU in der 0,50l-Flasche: Birillo Olivenöl „extra vergine“ 0,5l – 13,50 €

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 – 8,35 €

APULIEN

Olearia PERNIOLA /Altamura

Olio extra vergine di Oliva

Natives Olivenöl extra aus den typischen Sorten Coratina, Leccino und Ogliarola. Es ist ein Öl für den täglichen Gebrauch am Tisch. Ausgewogener Geschmack mit einer leichten würzigen Note und einem Hauch von reifen Tomaten.

Verwenden Sie es in der täglichen Küche, um Gerichte zu verfeinern und so dem Gericht einen besonderen Geschmack zu verleihen.

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

Olivenöl „extra vergine“ 0,50l – 12,95 €

Olivenöl „extra vergine“ 1l – 18,95 €