

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 Das Lieblingsolivenöl unserer Kunden!

Mit Nilo Andreini von Olio Colle haben wir einen 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 2019, es hat einen Säuregehalt von nur 0,25% 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 €

KALABRIEN

Olio „extra vergine di oliva“ - BIO / Corigliano Calabro

Das milde Klima der Hügel in der Nähe von Sibari in Kalabrien (Süditalien) begünstigt die frühe Ernte der Oliven, die innerhalb von 24 Stunden nach der Ernte handverlesen zu Olivenöl extra vergine verarbeitet und unfiltriert abgefüllt werden. Das extra native Olivenöl von höchster Kategorie stammt aus kontrolliert ökologischem Landbau und wird direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Mitteln gewonnen. Das Öl hat eine leicht süße und mild fruchtige Note.

Es eignet sich zum Kochen und Dünsten, auf geröstetem Brot und für Salatdressings.

Olio d'Oliva „extra vergine“- BIO 0,50l – 12,95 €
0,75l – 15,95 €