

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**.



TOSCANA

Olio Colle/Andreini Nilo / Colle di Compito – Lucca

- Das Lieblingsolivenöl unserer Kunden!

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 **Ernte 2025** und haben einen niedrigen Säuregehalt (0,28%). Im Geschmack ist das Olivenöl mild, fruchtig und delikat – es ist bestens geeignet für Salatsaucen, für Pesto, Rinder- oder Lachscarpaccio.

ECLISSE Olivenöl „extra vergine“

 **BIO-Eclisse Olivenöl „extra vergine“**

Birillino „extra vergine“

Birillino Olivenöl „extra vergine“

Flasche 1l - 24,95 €

Flasche 1l - 28,00 €

Dose 0,25l - 9,80 €

Dose 0,50l - 15,50 €

Az. Agr. San Michele a Ponzano

Kräftiges Bio-Olivenöl extra vergine aus Ponzano in der Toscana. Die typischen Olivensorten Frantoio, Leccino und Pendolino werden von Hand geerntet und innerhalb von 12 Stunden nach der Ernte schonend kalt gepresst. Im Geschmack ist es kräftig und fruchtig, es passt sehr gut zu Gemüse, Salaten und auch zu Fleisch.

 **Bio Olivenöl SAN MICHELE**

Flasche 0,25l - 11,50 €