

# 46° PARALLELO – BLEND

## NATIVES OLIVENÖL EXTRA – EIGENE PRODUKTION



*Eine geschickte Kombination mehrerer Olivensorten, die etwas früh in der Reifezeit geerntet wurden, wirkte zusammen, um den Aromen mehr Komplexität zu verleihen.*

Die frühe Ernte der Oliven aus einem extra nativen Olivenöl, das die Eigenschaften der Frucht besser bewahrt, mit einem Endprodukt von großer Persönlichkeit.

### OLIVENHAIN UND MÜHLE

**Ernteart** Hauptsächlich von Hand in einem frühen Reifestadium

**Olivensorten** Blend verschiedener Sorten.

**Extraktionsmethode** Kaltextraktion mit zweistufigem Dauerzyklus-System.

### SENSORIK

**Farbe** Gelb mit deutlichen grünen Reflexen.

**Geruch** Mittel-fruchtig mit frischen Noten, die an grüne Mandeln erinnern.

**Geschmack** Insgesamt harmonisch mit offensichtlicher, aber leichter, bitterer und lebendiger Gewürzempfindung.

### SPEISENEMPFEHLUNGEN

Es ist ein ideales Gewürz, weil es den Geschmack der Speisen nicht überdeckt.

- Vorspeisen auf Fleischbasis
- Seefisch
- Rohes Gemüse
- Suppen und Getreidesuppen
- Braten mit aromatischen Kräutern

### FORMATE

- 0,10 l (Karton zu 24 Flaschen)
- 0,25 l (Karton zu 12 Flaschen)
- 0,50 l (Karton zu 6 Flaschen)

# 46° PARALLELO – BLEND

## NATIVES OLIVENÖL EXTRA – EIGENE PRODUKTION

---

Die Flaschen sind mit einem Anti-Nachfüll-Verschluss versehen, wie es die geltenden Vorschriften verlangen.

### KONSERVIERUNGSMETHODE

An einem kühlen Ort fern von Licht- und Wärmequellen aufbewahren. Optimale temperatur: 12–18 °C (54–64 °F).

Enthält keine Allergene.

Enthält keine GVOs.