



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 von verschiedenen Sorten, von denen Casaliva ein wichtiger Bestandteil ist.

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

- 0,1 l (Karton zu 24 Flaschen)
- 0,25 l (Karton zu 12 Flaschen)
- 0,5 l (Karton zu 6 Flaschen)
- 5 l (bag in box)



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.

Enthält keine Allergene.

Enthält keine GVOs.