



46° PARALLELO · BIOLOGICO

BIOLOGISCHES ITALIENISCHES NATIVES OLIVENÖL EXTRA



Die Oliven für dieses Olivenöl aus unserer Produktion stammen aus Olivenhainen, die nach den Vorgaben des biologischen Landbaus bewirtschaftet werden. Auch die Gewinnung des Öls, die Lagerung und die Abfüllung erfolgen gemäß dem Bio-Protokoll.

OLIVENHAIN UND MÜHLE

Ernteart Hauptsächlich von Hand in einem frühen Reifestadium.

Olivensorten Blend verschiedener Sorten, vor allem Casaliva.

Extraktionsmethode Kaltextraktion mit zweistufigem Dauerzyklus-System.

SENSORIK

Farbe Gelb mit deutlichen grünen Reflexen.

Geruch Mittelfruchtig mit frischen Noten, die an frisch geschnittenes Gras erinnern.

Geschmack Entschieden harmonisch und ausgewogen, angenehme bittere und würzige Noten mit langer Persistenz.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

- Es verfeinert selbst die empfindlichsten Lebensmittel, ohne ihren Geschmack zu überdecken, von rohem Gemüse bis hin zu Fischgerichten.
- Nudel und weißer Reis.
- Spiegeleier und Frischkäse.

FORMATE

- 0,1 l (Karton zu 24 Flaschen)
- 0,25 l (Karton zu 12 Flaschen)
- 0,5 l (Karton zu 6 Flaschen)
- 1,5 l (Pouch Up)
- 3 l (Bag in Box)

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: 15-18 °C.



46° PARALLELO · BIOLOGICO

BIOLOGISCHES ITALIENISCHES NATIVES OLIVENÖL EXTRA

PRÄMIERUNGEN

- **Oil Mill of the Year 2021**, Gambero Rosso
- **Gold Medal (Intense Green Fruity)**, Expoliva Awards
- **Tre Foglie (zehn Jahre)**, *Oli d'Italia*, Gambero Rosso
- **The World's Best Organic Extra Virgin Olive Oil 2020**, Flos Olei
- **"Grande Olio" Special Award**, *Guida agli extravergini*, Slow Food
- **Cinque Gocce**, Bibenda
- **Corona Maestro d'Olio**, Maestro d'Olio
- **Special Mention**, Sol d'Oro – International Competition
- **First place (organic medium fruity)**, AIPO d'Argento
- **Gold Medal**, NYIOOC

Um alle von Frantoio di Riva gewonnenen Preise zu sehen, besuche www.agririva.it/DE/preise.php oder scanne den QR-Code oben auf der ersten Seite.

Es ist frei von Allergenen und GVO.