



# 46° PARALLELO · BIOLOGICO

## NATIVES BIO-OLIVENÖL EXTRA · EIGENE PRODUKTION



Die Oliven stammen aus Olivenhainen, die nach dem Diktat der biologischen Landwirtschaft bewirtschaftet werden. Auch bei der Gewinnung des Öls, der Lagerung und der Abfüllung wird das Bio-Protokoll eingehalten.

### 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: 12–18 °C.



# 46° PARALLELO · BIOLOGICO

## NATIVES BIO-OLIVENÖL EXTRA · EIGENE PRODUKTION

---

### PRÄMIERUNGEN

- **Oil Mill of the Year 2021**, Gambero Rosso
- **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](http://www.agririva.it/DE/preise.php) oder scanne den QR-Code oben auf der ersten Seite.

**Es ist frei von Allergenen und GVO.**