



46° PARALLELO · BLEND

ITALIENISCHE NATIVES OLIVENÖL EXTRA



Eine geschickte Kombination aus verschiedenen Olivensorten, die leicht vor ihrer vollständigen Reife geerntet und zusammen verarbeitet werden, um die Aromen dieses von uns produzierten Öls noch komplexer zu gestalten.

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

- 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)

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



46° PARALLELO · BLEND

ITALIENISCHE NATIVES OLIVENÖL EXTRA

KONSERVIERUNGSMETHODE

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

Es ist frei von Allergenen und GVO.