



ULIVA 1111

NATIVES OLIVENÖL EXTRA · DOP GARDA TRENINO



Eine neue Art der Konzeption des nativen Olivenöls extra DOP Garda Trentino, erhältlich in nur 1111 nummerierten Flaschen. Uliva 1111 zielt darauf ab, dank eines speziellen internen Protokolls, das die Auswahl und Verarbeitung der Rohstoffe regelt, die die Grundlage des Produkts bilden, höchste Standards zu erreichen.

PROJEKT

Uliva 1111 entstand aus dem Wunsch, ein Produkt zu schaffen, das die Liebe zur Sorgfalt und zum Detail symbolisiert und gleichzeitig die Essenz des Garda Trentino verkörpert.

Von der Pflege der Pflanze über die Ernte der Früchte bis hin zur Gewinnung und Lagerung des Öls: alles trägt zur Herstellung eines nativen Öls extra bei, das das Potenzial von Casaliva in seiner reinsten Form zur Geltung bringen soll. Das Verpackungsdesign, das die leuchtende Farbe des Öls hervorhebt und seine Eigenschaften bewahrt, trägt dazu bei, dieses kleine Schmuckstück der großen Familie Agraria Riva del Garda noch wertvoller zu machen.

INTERNES PRODUKTIONS PROTOKOLL

Rohstoff Uliva 1111 erblickte das Licht der Welt dank der sorgfältigen Arbeit einer kleinen Gruppe von Olivenbauern, die die Oliven nach den Anweisungen der Techniker von Agraria Riva del Garda ernten. Nur wenige Bäume haben das Privileg zur Produktion von Uliva 1111 beizutragen. Sie gehören alle zur Sorte Casaliva, einer Sorte, die seit Jahrhunderten fester Bestandteil des Alto Garda Trentino ist.

Ernte Die Oliven, die für die Herstellung von Uliva 1111 verwendet werden, werden zu Beginn der Saison geerntet, genau dann, wenn die Früchte am besten gedeihen. Die Ernte erfolgt mit äußerster Sorgfalt, um die Unversehrtheit der Oliven zu bewahren, die in kürzester Zeit zur Mühle gebracht und gepresst werden.

Produktion Das Mahlen zielt darauf ab, so viel wie möglich von dem zu bewahren, was die Natur den Früchten mitgegeben hat. Das Verfahren ist eine kontinuierliche und zertifizierte Kaltextraktion. Das gewonnene Öl wird dann schnell gefiltert und bei einer idealen Temperatur von 15 bis 18 °C gelagert, wobei es ständig vor Oxidation geschützt wird.



ULIVA 1111

NATIVES OLIVENÖL EXTRA · DOP GARDA TRENINO

Kontrolle Das Herstellungsverfahren und die Qualität des Öls sind von CSQA zertifiziert und erfüllen somit die strengen Anforderungen des DOP Garda Trentino Protokolls. Vor der Abfüllung wird Uliva 1111 von einem Gremium analysiert und verkostet, das sich aus Mitgliedern der nationalen Liste der Olivenöltechniker und -experten zusammensetzt: Auf diese Weise werden die analytischen und organoleptischen Parameter garantiert, die Agraria Riva del Garda für diese Art von nativem Olivenöl extra festgelegt hat.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN UND ANALYTISCHE DATEN

Uliva 1111 verkörpert die wahre Identität von Casaliva, indem es seine fruchtigen Aromen und seine Geschmacksvielfalt hervorhebt. Zusätzlich zu den strengen Grenzwerten, die durch das Produktionsprotokoll des DOP Garda Trentino vorgegeben sind, wurden intern sowohl chemische als auch organoleptische Parameter festgelegt, um die Eigenschaften und die Qualität des Produkts weiter zu garantieren.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Schon wenige Tropfen Uliva 1111 genügen, um die in der modernen Küche so beliebten grünen und würzigen Noten zu verstärken. Uliva 1111 ist nicht nur eine wertvolle Zutat, sondern auch eine Philosophie, die sich bereits viele Köche zu eigen gemacht haben, um die Essenz der Rohstoffe und die Natürlichkeit der Aromen auf den Tisch zu bringen.

KONSERVIERUNGSART

Die Flasche in der Verpackung an einem kühlen Ort aufbewahren, fern von Licht und Wärmequellen.

Optimale Temperatur: 15-18 °C.

Die Flaschen sind mit einer manipulationssicheren Kappe versehen, wie es die geltenden Vorschriften vorsehen. Diese Art von Verschluss verhindert die Manipulation der Flasche, vereinfacht die Verwendung des Produkts und reduziert dessen Verschwendung.

Es ist frei von Allergenen und GVO.

