

MOSTO

NATIVES OLIVENÖL EXTRA – UNGEFILTERT



Mosto (der Most) ist das erste Öl, das aus der Ölmühle direkt in die Flasche rinnt – das besondere Aroma und die vielfältigen Geschmacksnuancen zeichnen frisch gepresstes Öl aus.

Das Rohöl wird traditionellerweise während der Olivenölkampagne angeboten, wenn die Lust die neue Ernte in der Integrität der Geschmäcker zu kosten durch die Frische des Produktes befriedigt wird. Das Öl ist ungefiltert und muss daher schneller bis zu Sommerbeginn verbraucht werden, damit es nicht an Frische verliert und allen Merkmalen eines frisch gepressten Öls entspricht.

OLIVENHAIN UND MÜHLE

Olivensorten Blend verschiedener Olivensorten

Erntear Von Hand.

Extraktionsmethode Kaltextraktion mit zweistufigem Dauerzyklus-System.

SENSORIK

Farbe Grün mit goldfarbenen Reflexen, nicht glänzend, da ungefiltert

Geruch Durchschnittlich fruchtig mit schönen frischen Noten, die an grüne Mandeln und frisch geschnittenes Gras erinnern.

Geschmack Harmonisch mit deutlicher leicht bitterer und scharfer Note.

ANALYSEDATEN

Vom Frantoio di Riva festgelegte Grenzwerte, die streng bei jeder Ölcharge eingehalten werden.

Säure Max. 0,3 % (der für natives Olivenöl extra festgesetzte Grenzwert liegt bei 0,80 %).

Peroxidzahl Max. 8 mEq O₂/kg (der für natives Olivenöl extra festgelegte Grenzwert beträgt 20 mEq O₂/kg).

Gesamtpolyphenole Mindestens 250 mg/kg.



MOSTO

NATIVES OLIVENÖL EXTRA – UNGEFILTERT

SPEISENEMPFEHLUNGEN

- Bruschetta
- Nudelgerichte
- Gekochte Kartoffeln und Hülsenfrüchte
- Fleischcarpaccio
- Fisch

FORMATE

- 0,25 l
- 0,50 l
- 5 l (Glasflasche)

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 (54–64 °F).

Enthält keine Allergene.

Enthält keine GVOs.