

IMPERIALE

NATIVES OLIVENÖL EXTRA · DOP GARDA TRENTINO



Imperiale ist das Öl, das die Typizität unseres Territoriums, die nördlichste Olivenanbautradition der Welt, am meisten respektiert. In ihr wird der Anbau des Olivenbaums seit mehr als zweitausend Jahren von Generation zu Generation weitergegeben.

DIE FLASCHE

Eine exklusive Glasform mit dem Markenzeichen Agraria Riva del Garda, von minimalistischem, elegantem Design, ohne Kanten und mit einem von oben nach unten abnehmenden Durchmesser, vollständig made in Trentino.

Ein in das Glas gravierte Zeichen, das die geologischen Besonderheiten des Monte Brione nachahmt, erinnert auch an die Wellen des Gardasees und die Form der Olivenblätter.

OLIVENHAIN UND MÜHLE

Ursprungsgebiet Trentiner Ufer des Gardasees.

Bodenart Moränen-Amphitheater des Gardasees, sehr flachgründige Böden, zu Kalk tendierend.

Seehöhe ü.d.M. 100-400 m.

Olivensorten Hauptsächlich Casaliva (mehr als 70 %), gefolgt von Frantoio und einem kleinen Teil (2-3 %) Leccino.

Extraktionsmethode Kaltextraktion mit zweistufigem Dauerzyklus-System.

SENSORIK

Farbe Von gelb bis grün.

Geruch Mittlere Fruchtigkeit, mit reiner grasiger Note, die an grüne Mandeln erinnert.

Geschmack Harmonisches Zusammenspiel mit klarer, aber leichter Bitternote und lebendigem pikanten Akzent.

Beurteilung durch den Paneltest Freisein von Mängeln und Einhaltung der in der Spezifikation vorgesehenen Typizität.

ANALYSEDATEN

Säure Gesamtgehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure weit unter 0,5 % laut Produktionsspezifikation

Peroxidzahl Weit unter 14 mEq O₂/kg laut Produktionsspezifikation



IMPERIALE

NATIVES OLIVENÖL EXTRA · DOP GARDA TRENTINO

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Das Öl ist für alle Gerichte geeignet, da es selbst von den feinsten Gerichten den Geschmack nicht überdeckt.

- Seefisch.

FORMATE

- 0,25 l (Kartons zu 12 Flaschen)
- 0,5 l (Kartons zu 6 Flaschen)
- 0,75 l (Kartons zu 6 Flaschen)

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.

Es ist frei von Allergenen und GVO.