OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, GARDA DOP

CHF 21.50 **inkl. MwSt.**

Frantoi Redoro

Inhalt: 500 ml
Region: Veneto / Italien
Kategorie: Olivenöle

Eigenschaft: Olio Extra Vergine di Oliva Garda DOP, MILD

SKU: I300310.050
Kategorien: Delikatessen, Öle / Olivenöle, Olivenöle, Redoro

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Die geschützte Ursprungsbezeichnung DOP garantiert ein Produkt von hohem Wert mit streng kontrollierten Anforderungen. Die Qualität des Garda Extra Vergine DOP gehört zu den bekanntesten und gefragtesten DOP Extra Vergine Olivenölen der Welt. Es ist das beste Öl vom Gardasee, da es ausschliesslich mit zertifizierten und kontrollierten Oliven aus der Region hergestellt wird.

Der Verband zum Schutz des Öles Garda DOP prüft und zertifiziert die hervorragende Qualität des Produkts, welches ausschliesslich aus den Hügeln des Gardasees stammt.

Bereits im Mittelalter zeichnete sich das Garda Extra Vergine, im Vergleich zu Ölen anderer Herkunft, durch seine hohe Qualität und einen hohen wirtschaftlichen Wert aus. Es wurde sowohl in der Ernährung als auch in der Medizin eingesetzt. Die Verwendung als Nahrungsmittel war aber nur wenigen vorbehalten, da im frühen Mittelalter 4-6 kg Gardaseeöl so teuer waren wie ein sehr großes Schwein".

Das Olivenöl Extra Vergine Garda DOP zeichnet sich durch seinen natürlichen, delikaten Geschmack und seine Eleganz aus. Am Gaumen erkennt man es an der Harmonie, den leichten und harmonischen Noten von frischem Gras, Kräutern, Heu und Artischocke, welche sich mit einem leichten, typischen Nachgeschmack von Mandeln verbinden, die es einzigartig machen. Das Farbspektrum reicht von intensivem kräftigen grün zu zarten Gelbtönen.

Das Olio Extra Vergine DOP Garda von Redoro enthält eine Mischung aus traditionellen Olivensorten, die typisch für das Anbaugebiet rund um den Gardasee sind. Die Hauptsorten sind:

1. **Casaliva**: Diese autochthone Sorte verleiht dem Öl fruchtige Noten und eine feine, leicht würzige Komplexität.
2. **Frantoio**: Eine weit verbreitete Sorte, die dem Öl eine ausgewogene Mischung aus frischen, grasigen Aromen und einem Hauch von Bitterkeit und Schärfe verleiht.
3. **Leccino**: Diese Olivensorte sorgt für weiche, süße und blumige Noten, die das Öl harmonisch abrunden.

Diese Kombination macht das Olio Extra Vergine DOP Garda von Redoro besonders geschmackvoll, mit einem ausgewogenen Profil von Fruchtigkeit, Schärfe und Bitterkeit.

Maximaler Ölsäuregehalt: 0.5 %

Passt zu: Gerstensuppe, gegrilltem weissem Fleisch, gekochtem Süsswasserfisch, gebackenem Fisch, feinen Salatsaucen und Dressings.