NOCELLARA DEL BELICE, BIO - OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

CHF 9.90 – CHF 69.00Preisspanne: CHF 9.90 bis CHF 69.00
inkl. MwSt.

Olio Geraci

Grösse: 2,5 dl / 5 dl / 3 Liter
Region: Sicilia / IT
Produzent: Olio Geraci
Kategorie: Olivenöle

SKU: I300896-1
Kategorien: Delikatessen, Geraci, Italien, Öle / Olivenöle, Olivenöle, Sicilia - Sizilien

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Die Nocellara Oliven für dieses mittelfruchtige, elegante Extra Vergine Olivenöl gedeihen auf 30 - 300 m über Meereshöhe im Valle del Belice, dem Tal des gleichnamigen Flusses Belice. Das hügelige Tal liegt in der Provinz Trapani im Südwesten Siziliens und eignet sich aufgrund seines milden Klimas besonders gut für den Anbau von Oliven.

Die Oliven der Sorte "Nocellara del Belice" ergeben ein hervorragendes Olivenöl mit sehr tiefem Säuregehält und zählen daher zu den besten Oliven Italiens. Sie werden unter streng biologischen Bedingungen angebaut und in einem frühen Reifestadium von Hand geerntet. In der Ölmühle nochmals von Hand sortiert, bei tiefen Temperaturen gewaschen und gepresst. Dieses aufwändige und zugleich schonende Verfahren stellt sicher, dass der durchschnittliche Säuregehalt im Olio Extra Vergine di Oliva Biologico von Geraci bei 0.18% liegt.

Das mittelfruchtige Extra Vergine zeigt am Gaumen die typischen Noten von grünen Oliven, ein Hauch von Gras, Artischocken, rohen Mandeln, Kartoffeln und gekochten grünen Bohnen. Ein Öl von bemerkenswerter Aromatik und Frische, von ausgeglichener, mittlerer Intensität und kaum wahrnehmbarer Bitterkeit.

Das mittelfruchtige Nocellara Extra Vergine in Bio-Qualität passt zu fast allen Gerichten und ist daher, ausser bei kräftigen Gerichten, nahezu überall einsetzbar.

Passt zu: Hülsenfrüchten, Suppen, Käse, Salaten, Carpaccio, Carne Crudo, gegrilltem und gebratenem Fleisch oder Fisch, Braten, Marinaden und Saucen