

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA - NOCELLARA

CHF 9.90 – CHF 105.00Preisspanne: CHF 9.90 bis CHF 105.00 inkl. MwSt.

Olio Geraci

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

SKU: I300896
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 Säuregehalt und zählen daher zu den besten Oliven Italiens. Sie werden 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 Nocellara Olio Extra Vergine von Geraci bei 0.14% liegt.

Das Extra Vergine zeigt am Gaumen die typischen Noten von grünen Oliven, ein Hauch von Gras, Artischocken, Tomaten und Tomatenblätter. Ein Öl von bemerkenswerter Aromatik und Frische, von ausgeglichener, mittlerer Intensität und kaum wahrnehmbarer Bitterkeit.

Das mittelfruchtige Nocellara Extra Vergine 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