

Olio d'oliva extra vergine biologico / Natives BIO-Olivenöl extra

Bezeichnung:	Natives BIO-Olivenöl extra, ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen.
Land/Anbauregion:	Italien, Apulien, Region Salento
Erntejahr:	2020/2021
Baumbestand:	335 / Alter: 80 bis ca. 500 Jahre
Ernteart:	ausschließlich per Hand / Kamm & Netz
Sorte(n):	Cellina di Nardó, Ogliarola
Zeit von der Ernte bis zur Pressung:	unmittelbar nach der Ernte
Filtration:	keine
Farbe:	gulden-grün
Geschmack:	außergewöhnlich charaktervoll
Freie Fettsäuren:	0,3% bis 0,4%, je nach Erntedatum
Produzenten:	Frank-Christian-Georg vom Oliveto degli Angeli
MHD:	mindestens 06/2022
Lagerhinweise:	dunkel, kühl & verschlossen aufbewahren
Energieausgleich:	Rundflasche á 0,25 Liter € 7,80. Flasche á 0,50 Liter € 13,60. Flasche á 0,75 Liter € 19,95. Im 2,00 Liter, 3,00 Liter oder 5,00 Liter Kanister € 21,95 je Liter. Zuzüglich Verpackungs- & Versandkosten.



Im Jahre 2011 wurde unser Olivenhain, nach einigen Jahren der Ruhepause, auf **biologisch erzeugte Oliven** umgestellt.

Durch das Mähen der Kräuter & die abschließende Rückführung als Düngung an die Olivenbäume, wird **vollständig auf Unkrautvernichtungsmittel verzichtet**.

In den natürlichen Kreislauf der Natur wird **nicht** durch Bewässerung eingegriffen.

Die erste erfolgreiche Ernte von Hand, mit **Kamm & Netz**, erfolgte im November 2012.

Geschmackliche Komponenten wie geröstete Mandeln, Artischocken, Aromen von Tomaten & grünes, frisch gemähtes Gras, sowie ein Hauch von Pfeffer & die - für herausragende Olivenöle -, bekannte dezente Bitternote im Abgang, machen dieses **außergewöhnliche & charaktervolle frische Native BIO-Olivenöl extra**, zu einem exzellenten Begleiter in der Küche.

Genießt dieses Olivenöl in **Liebe & in Dankbarkeit** an allen Salaten, Tomaten, Mozzarella, Ziegenkäse, Spargel mit Parmesan...oder einfach zum Dippen mit einem guten Ciabatta.

Bratet damit Fisch, Bratkartoffel & insbesondere Rührei sowie auch Alles andere!!!



Oliveto degli Angeli
Frank-Christian-Georg

frank@olivetodegliangeli.eu
+49 (160) 916 555 03

