

Natives Olivenöl extra ,Rêuza', Bio



„Unser Vater war ein sehr gewissenhafter Mann, mit einer echten Leidenschaft für Olivenöl. Er hatte großen Respekt vor den Kunden und damit meinen wir nicht Geschäfte oder ähnliches, sondern die tatsächlichen Genießer seines Öls in der Küche und am Tisch.“

Luca und Gianni Calvi

HERKUNFT/REGION

- + Ligurien, Imperia



G. Calvi & C. srl
Via Garessio, 56
8100 Imperia Oneglia (IM)

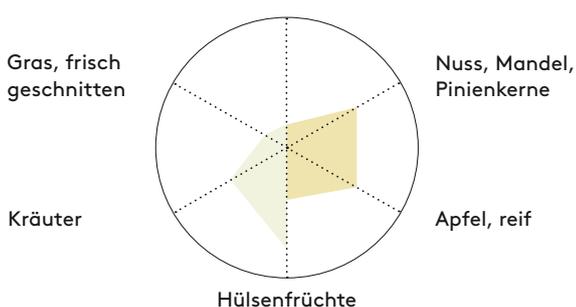
OLIVENSORTEN

- + 60 % Biancolilla und 40 % Taggiasca

REIFEGRAD DER OLIVEN ZUR ERNTEZEIT

- + Leicht violette Oliven

SEKUNDÄR-AROMEN



SENSORIK DES ÖLS

- + In der Nase duftet es nach frisch geschnittenem Gras, mediterranen Kräutern und hat florale Noten.
- + Am Gaumen verleiht die sizilianische Biancolilla dem Öl etwas feinbittere Artichocke. Der Abgang besitzt eine feine Schärfe.

GUTE GRÜNDE

- + Harmonisches Öl für feines Würzen
- + Vielseitig einsetzbar für Fisch, Fleisch, Gemüse und Desserts

ANWENDUNG IN DER KÜCHE

- + Es ist ein vielseitiges Öl, das besonders gut zu Gemüsegerichten, rohem wie auch gebratenem Fisch, Schalentieren und Frischkäse passt. Außerdem eignet es sich für Mayonnaise oder zu Desserts wie Vanilleeis.

INTENSITÄT DER FRUCHTIGKEIT

- + Mildfruchtig

VERFÜGBARE ABFÜLLUNGEN

- + 100 ml - Artikelnummer 100151
- + 250 ml - Artikelnummer 100152
- + 500 ml - Artikelnummer 100153
- + 750 ml - Artikelnummer 100154

POSITIVE ATTRIBUTE



[« Hier finden Sie das Produzentenportrait zum Nachlesen](#)