

# Natives Olivenöl extra Monocultivar Taggiasca



„Nur wer die Olivenbäume kennt und ihre Pflege selbst in die Hand nimmt, weiß, wie daraus das bestmögliche Öl entstehen kann“

Franco Boeri Roi

## HERKUNFT/REGION

- + Ligurien, Imperia



Olio ROI di Franco Boeri  
Sig. Franco Boeri  
Via Argentina, 1  
(IT) 18010 Badalucco (IM)

## OLIVENSORTEN

- + 100 % Taggiasca

## REIFEGRAD DER OLIVEN ZUR ERNTEZEIT

- + Grün bis violett gereift

## SENSORIK DES ÖLS

- + Nur aus Taggiasca-Oliven aus dem Valle Argentina. Voller Duft nach reifen Oliven und Tomaten. Buttriges Öl mit dezenter Frucht, leichter Säure und zarten Aromen nach getrockneten Kräutern. Vorwiegend nussig, mit sehr wenig Bitterstoffen und leicht pfeffrigem Abgang.

## GUTE GRÜNDE

- + Die Oliven werden händisch von Bäumen geerntet, die auf 500 m Ü. NN stehen.
- + Die Menge ist limitiert

## ANWENDUNG IN DER KÜCHE

- + Passt gut zu Minestrone, Schalentiere, Reissalat, Pasta alla Norma, Caponata oder über frischen Ricotta und an den sommerlichen Tomatensalat und am besten einfach über eine lauwarne Ciabatta.

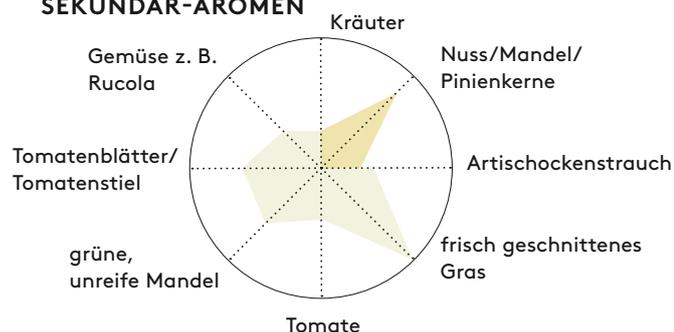
## INTENSITÄT DER FRUCHTIGKEIT

- + Mildfruchtig

## VERFÜGBARE ABFÜLLUNGEN

- + 250 ml - Artikelnummer 1100
- + 500 ml - Artikelnummer 1101
- + 1.000 ml - Artikelnummer 1103

## SEKUNDÄR-AROMEN



## POSITIVE ATTRIBUTE



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