«il Palazzo» Bio-Olivenöl

Produzent	Tenuta il Palazzo
Land/Gebiet	Italien/Toskana
Appellation	Toscana IGP
Produkt	Bio-Olivenöle extra vergine
Anbau	Bio zertifiziert
Allergenhinweise	Enthält keine Sulfite
Vegan	Nein
Inhalt/Gebinde	50 cl / 6er Kt

Inhaltsstoffe: Olivenöl Extra Vergine – Erste Güteklasse – direkt aus Oliven ausschliesslich mit mechanischen Verfahren gewonnen. Hergestellt und abgefüllt in Arezzo (Toskana-Italien). Oliven Ernte: 2023

Frisches Olivenöl, das zu 100 % aus Italien stammt, ist von höchster Güte. Die Toskana gilt als die exclusivste Region, da in der Terrassenlandschaft von Hand geerntet werden muss. Ausserdem ist die Erntemenge gering, aus dieser Region stammen lediglich zwei Prozent der gesamten Menge italienischen Olivenöls. Die Olivenhaine der Familie Banelli liegen nördlich von Arezzo auf 380 Meter Höhe rund um die stattliche Tenuta il Palazzo. Ihr Olivenöl aus den Sorten Frantoio (60 %), Leccino (25 %), Moraiolo (10 %) und Pendolino (5 %) überzeugt mit intensiven Noten von grünen Tomaten, Artischocken, Bananen und grünen Äpfeln. Im Gaumen zeigen sich eine milde Mandelnote und eine leise Schärfe. Passt zu gegrilltem Fleisch und Fisch oder pur mit etwas Brot auftunken, einfach köstlich.