

46° PARALLELO

Natives Olivenöl extra Natives Olivenöl extra Natives Olivenöl extra Natives Olivenöl extra Natives Olivenöl extra Natives Olivenöl extra Natives Olivenöl extra Natives Olivenöl extra Natives Olivenöl extra Natives



Natives Olivenöl extra Natives Olivenöl extra Natives Olivenöl extra Natives Olivenöl extra Natives Olivenöl extra Natives Olivenöl extra Natives Olivenöl extra Natives Olivenöl extra Natives Olivenöl extra Natives

Dieses native Olivenöl extra aus dem obersten Norden wird am 46. Breitengrad kultiviert und ist somit weltweit der nördlichst gelegene Standort für den Anbau von Oliven. Das Öl dieser Marke bringt sämtliche Eigenschaften eines "extremen" Standortes zum Ausdruck, ein Ergebnis von einem der nördlichsten Anbauorte für Oliven in Europa, die hier um den 46. Breitengrad in einer mediterranen Oase im Herzen der Alpen gedeihen.

46° PARALLELO

Monovarietale di Casaliva

Natürliche Kraft Natives Olivenöl extra

Der 46. Breitengrad begrenzt das weltweit nördlichste Olivenanbaugebiet: das Alto Garda Trentino. Casaliva ist traditionsgemäß die wichtigste autochthone Olivensorte, die hier gedeiht.

Das Alto Garda Trentino ist ein Eldorado für Sportler unter freiem Himmel. Hier werden sämtliche Outdoor-Sportarten praktiziert, wie Klettern, Mountain biken, Canyoning, Rafting, Segeln, Windsurfing, Laufen. 46° Parallelo Monovarietale ist ein reinsortiges Olivenöl, das für alle Sportler entwickelt wurde, die sich in unserem Gebiet aufhalten. Es handelt sich um ein modernes Öl, bei dem man versucht, die Integrität sämtlicher Produktionsphasen zu maximieren, um die Vorzüge für die Gesundheit sowie den angenehmen Geschmack zu betonen. Das Öl stammt von ausgewählten Olivenhainen, wo die Oliven lange vor der Reifung geerntet und sofort gepresst werden. Dazu verwendet man die Kaltextraktionsmethode mit wassersparender 3-Stufen-Mühle.

SENSORIK

Farbe: Goldgrün mit schöner Klarheit.

Geruch: mittlere-intensive Fruchtigkeit, grün mit einer reinen grasigen Note, die an Rucola und Artischocke erinnert, mit einem Hauch von grüner Mandel im Besonderen, aber auch von Pinienkernen und grünem Apfel.

Geschmack: zunächst am Gaumen

harmonisch und zart bitter, dann zeigt sich eine markante pikante Struktur, die die wiedergefundenen aromatischen Wahrnehmungen begleitet und schließlich mit einem schönen mineralischen Akzent abschließt.

GESUNDHEITS- FÖRDERNDE EIGENSCHAFTEN

Das native Olivenöl extra schenkt die richtige natürliche Energie für den Sport, 900 Kcal pro 100 g entwickeln das maximale individuelle Potential und diese werden rasch verbrannt. Drei Löffel täglich pur oder in Speisen verhindern die biologische Peroxidation durch freie Radikale aufgrund intensiver körperlicher Tätigkeit, aerobischen Sport und bei Zeiten mit starkem körperlichen und geistigen Stress.

Die Widerstandsfähigkeit bei Anstrengung wird deutlich erhöht, dank der natürlichen schmerzlindernden und entzündungshemmenden Wirkung der vorhandenen einfach ungesättigten Fettsäuren (über 78%) und dank Squalen wird der Körper durch die Auswirkungen der ultravioletten Sonnenstrahlen geschützt.



SPEISEN- EMPFEHLUNGEN

Das Öl richtig dosiert überdeckt keinesfalls den Geschmack der Lebensmittel, sondern unterstreicht diesen. Empfehlenswert zu "Salzfleisch" aus dem Trentino, auf Tagliatelle oder zu Rindscarpaccio.

OLIVENHAIN UND ÖLMÜHLE

Bodenart: Sehr flachgründiger Boden mit mittlerer Dichte, zu Kalk tendierend.

Seehöhe ü. d. M.: 200 – 350 m.

Olivensorte: Ausschließlich Casaliva

Ernteart: In erster Linie von Hand in einer frühreifen Phase.

Extraktionsmethode: Kaltextraktion mit kontinuierlicher Dreistufen-Mühle.

FORMATE

Dunkle Glasflaschen zu 0,50 l
in 6er Kartons.

PRÄMIERUNGEN

Los Angeles Extra Virgin Olive Oil
Der Feinschmecker
Monocultivar Olive Oil EXPO - Celetti
Concorso Oleario AIPO Flos Olei
Concorso L'Oro d'Italia
Bibenda L'olio
Merum
Assam Rassegna nazionale Oli
Monovarietali
Concorso Medoliva - Oli Extravergine
di oliva del Mediterraneo
Oli d'Italia del Gambero Rosso
Masestrod'olio
Guida agli extravergini – Slow Food
editore



DER
FEINSCHMECKER



AIPO

FLOS
OLEI

PREMIO NAZIONALE
L'ORO D'ITALIA
LE GOCCE D'ORO®

l'Olio

MERUM



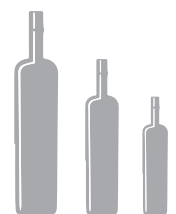
MEDOLIVA

GAMBERO ROSSO



Maestrod'olio

grande olio
extravergini



0,50 l 0,25 l 0,10 l

46° PARALLELO

Olio extra vergine d'oliva Biologico

Natürliche Reinheit Biologisch

Der 46. Breitengrad begrenzt das weltweit nördlichste Olivenanbaugebiet: das Alto Garda Trentino.

Agraria Riva del Garda hat 2007 mit der Neuorientierung in Richtung biologische Produktion begonnen, ausgehend von der Ölmühle und von einigen motivierten Partnerölbauern. Frantoio di Riva hat die biologische Zertifizierung im Jahr 2008 erhalten. Die Konvertierung der ersten Olivenhaine wurde 2010 abgeschlossen, das Jahr, in dem auch das erste biologische Öl erzeugt wurde. Der biologische Olivenanbau wird durch die besonderen klimatischen Bedingungen unterstützt, welche die Entwicklung der Haupterkrankungen der Olivenbäume verhindern. Gleichzeitig werden biologische Schutzsysteme eingesetzt, wie die Fallen gegen die Ölflye, der von den Olivenbauern am meisten gefürchtete Pflanzenfresser.

SENSORIK

Farbe: Gelb mit deutlich grünen Reflexen.

Geruch: Mittlere Fruchtigkeit mit schönen frischen Noten, die an geschnittenes Gras erinnern, das bitter wie Rucola und grüne Mandel ist.

Geschmack: Markant harmonisch und ausgewogen, mit deutlichen, nicht störenden Bitternoten und ausgepräg-

ten Pikantnoten.

Lange Persistenz von angenehmen Empfindungen am Gaumen.

GESUNDHEITS- FÖRDERNDE EIGENSCHAFTEN

Aufgrund der Ähnlichkeit zur Muttermilch sowie des Mehrwertes des biologischen Produktionsprozesses ist das native Bio-Olivenöl extra besonders geeignet für:

- Säuglinge in der Abstillphase, Kleinkinder und Kinder;
- Personen mit Ernährungsproblemen, darunter geschwächte und alte Menschen;
- Personen mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Allergien;
- Personen, für die Bio zu einem Lebensstil im Sinne der Umwelt geworden ist.

SPEISEN- EMPFEHLUNGEN

Ausgezeichnete Zutat der mediterranen Diät aufgrund der Fähigkeit, selbst die köstlichsten Speisen noch zusätzlich zu verfeinern, ohne dabei den Geschmack zu überdecken – von Rohgemüse bis hin zu Fischgerichten. Als Tagesmenge



empfohlen werden zwei bis drei Löffel pro Tag, je nach Körpergewicht und körperlicher Ertüchtigung, die während den Hauptmahlzeiten einzunehmen sind.

Für Sportler oder Personen, die eine spezielle Diät einhalten müssen, ist eine individuelle Bemessung angebracht.

OLIVENHAIN UND ÖLMÜHLE

Bodenart: Sehr flachgründiger Boden

mit mittlerer Dichte, zu Kalk tendierend.

Seehöhe ü. d. M.: 150 – 400 m.

Olivensorten: zum Großteil Casaliva (mehr als 70%), gefolgt von Frantoio und zu einem kleinen Teil (2-3%) Leccino.

Ernteart: vorwiegend von Hand in einer Phase vorzeitiger Reifung.

Extraktionsmethode: Kaltextraktion mit kontinuierlicher, wassersparender Dreiphasen-Mühle.

FORMATE

Dunkle Glasflaschen zu 0,50 l in 6er Kartons, Bag in Box zu 3 l und zu 5 l.

PRÄMIERUNGEN

SOL d'Oro Verona

Los Angeles Extra Virgin Olive Oil

Der Feinschmecker

Concorso Oleario AIPO Concorso L'Oro d'Italia Bibenda L'olio

Merum

Premio BIOL

Oli d'Italia del Gambero Rosso

Maestrod'olio



DER FEINSCHMECKER



PREMIO NAZIONALE L'ORO D'ITALIA LE GOCCE D'ORO

l'Olio

MERUM

BIOL

GAMBERO ROSSO

Maestrod'olio



0,50 l

46° PARALLELO

Olio extra vergine d'oliva

Natürliches Wohlbefinden
Natives Olivenöl extra

Der 46. Breitengrad begrenzt das weltweit nördlichste
Olivenanbaugebiet: das Alto Garda Trentino

46° Parallelo, natives Olivenöl extra aus dem nördlichsten Anbaugebiet mit einem gekonnten Mix von drei Sorten: die autochthone Casaliva, Frantoio und Leccino, die vorzeitig geerntet werden, um den Gehalt an Polyphenolen zu erhöhen und die biologische Wertigkeit zu steigern.

SENSORIK

Farbe: Gelb mit deutlich grünen Reflexen.

Geruch: Mittlere Fruchtigkeit mit schönen frischen Noten, die an grüne Mandeln erinnern.

Geschmack: Harmonisches Zusammenspiel mit klarer, aber leichter Bitternote und lebendigem pikanten Akzent.

GESUNDHEITS- FÖRDERNDE EIGENSCHAFTEN

Neben sämtlichen Vorzügen in Zusammenhang mit der Verwendung von nativem Olivenöl extra sind aus jüngsten Untersuchungen zwei besonders wertvolle Erkenntnisse für das Wohlbefinden hervorgegangen:

- erhöhte Freisetzung im Darm der OEA oder besser Oleoetanolamide, ein

physiologisches Signal, das spezifisch den Fettverbrauch mit dem Sättigungsgefühl zwischen den Mahlzeiten verbindet das Vorhandensein von Biophenolen, natürlichen Antioxidantien: schränkt die Bildung von abnormalen Molekülen ein, die die normale Funktion der Zellmembranen verändern können. Geeignet für alle, die körperliche Fitness und Gesundheit verbessern möchten, ohne dabei auf Genuss und gute Küche verzichten zu müssen. Für jene, die unter ernährungsbedingten Erkrankungen leiden - hohes Cholesterin, Übergewicht, Herz-Kreislauf-Erkrankungen – ist das native Olivenöl extra ideal, um das eigene Wohlbefinden zu verbessern.

SPEISEN- EMPFEHLUNGEN

Eignet sich ideal zum Verfeinern, da es den Geschmack der Speisen nicht überlagert. Passt sehr gut zu Seefisch und zu Rohgemüse. Der tägliche Konsum von nativem Olivenöl extra zusammen mit einem gesunden Lebensstil und Bewegung wirken sich nachhaltig positiv auf die Gesundheit aus. Olivenöltropfen stehen für genussvolles Essen und das Leben.



OLIVENHAIN UND ÖLMÜHLE

Bodenart: Sehr flachgründiger Boden mit mittlerer Dichte, zu Kalk tendierend.

Seehöhe ü. d. M.: 100 – 400 m.

Olivensorten: Hauptsächlich Casaliva (über 70%), gefolgt von Frantoio und zu einem geringen Anteil (2-3%) Leccino.

Art der Ernte: Hauptsächlich von Hand in einer Phase vorzeitiger Reifung.

Extraktionsmethode: Kaltextraktion mit wassersparender kontinuierlicher Dreiphasen-Mühle.

FORMATE

Dunkle Glasflaschen zu 0,25 l und zu 0,50 l, bzw.

Kartons zu 12 und zu 6 Flaschen.

