

46° PARALLELO

Olio extra vergine d'oliva

Natürliches Wohlbefinden
Natives Olivenöl extra

Der 46. Breitengrad begrenzt das weltweit nördlichste
Olivenanbaugebiet.

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.



0,50 l

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.

KONSERVIERUNGS- METHODE

An einem kühlen Ort fern von Licht- und Wärmequellen aufbewahren.

Optimale temperatur:

12-18 ° C (54-64 ° F)

FORMATE

Dunkle Glasflaschen zu 0,10 l in 24er

Kartons, zu 0,25 l in 12er Kartons

und zu 0,50 l in 6er Kartons.

Bag in Box zu 5 l.

