

46° PARALLELO

Olio extra vergine d'oliva Biologico

Natürliche Reinheit Biologisch

Der 46. Breitengrad begrenzt das weltweit nördlichste Olivenanbaugebiet.

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



0,50 l

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: das Öl ist eine gekonnte Kombination von verschiedenen Sorten, vor allem Frantoio, die frühreif zusammen geerntet und verarbeitet werden.

Erntearart: vorwiegend von Hand in einer Phase vorzeitiger Reifung.

Extraktionsmethode: Kaltextraktion mit kontinuierlicher, wassersparender Dreiphasen-Mühle.

KONSERVIERUNGSMETHODE

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 und zu 0,50 l in 6er Kartons, Bag in Box zu 3 l und Pouch up zu 1,5 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



0,50 l

0,10 l