

46° PARALLELO

Natives Olivenöl extra

Grün. Harmonie.

Eine geschickte Kombination mehrerer Olivensorten, die etwas früh in der Reifezeit geerntet wurden, wirkte zusammen, um den Aromen mehr Komplexität zu verleihen.

Die frühe Ernte der Oliven aus einem extra nativen Olivenöl, das die Eigenschaften der Frucht besser bewahrt, mit einem Endprodukt von großer Persönlichkeit.

SENSORIK

Farbe: gelb mit deutlichen grünen Reflexen.

Geruch: mittel-fruchtig mit frischen Noten, die an grüne Mandeln erinnern.

Geschmack: insgesamt harmonisch mit offensichtlicher, aber leichter, bitterer und lebendiger Gewürzempfindung.

SPEISEN- EMPFEHLUNGEN

Es ist ein ideales Gewürz, weil es den Geschmack der Speisen nicht überdeckt, es passt zu Seefisch und rohem Gemüse, aber auch zu Suppen und Getreidesuppen, Braten mit aromatischen Kräutern, Fleischvorspeisen.

OLIVENHAIN UND ÖLMÜHLE

Art der Ernte: meist Handbeweidung in einem frühen Reifestadium.

Sortenzusammensetzung: Mischung verschiedener Olivensorten.

Extraktionsmethode: Kaltextraktion mit zweistufiger, kontinuierlicher Kreislaufbegrünung.

FORMATE

Dunkle Glasflaschen zu 0,10 l in 24er Kartons, gefärbte Glasflaschen zu 0,25 l in 12er Kartons und zu 0,50 l in 6er Kartons. 5 l Bag in Box.

KONSERVIERUNGS- METHODE

An einem kühlen Ort, fern von Licht- und Wärmequellen lagern. Optimale Temperatur: 12–18 °C (54–64 °F).

