

46° PARALLELO

Natives Bio-Olivenöl Extra

Weiss. Reinheit.

Die Oliven stammen aus Olivenhainen, die nach dem Diktat der biologischen Landwirtschaft bewirtschaftet werden. Auch bei der Gewinnung des Öls, der Lagerung und der Abfüllung wird das Bio-Protokoll eingehalten.

SENSORIK

Farbe: gelb mit deutlichen grünen Reflexen

Geruch: mittel-fruchtig mit frischen Noten, erinnert an frisch gemähtes Gras.

Geschmack: ausgesprochen harmonisch und ausgewogen, angenehme bittere und würzige Noten mit langer Persistenz.

SPEISEN- EMPFEHLUNGEN

Hervorragende Zutat der mediterranen Diät, da sie in der Lage ist, auch die delikatesten Lebensmittel anzureichern, ohne den Geschmack zu überdecken, von rohem Gemüse bis zu Fischgerichten, aber auch Pasta und weißer Reis, Eier in der Pfanne und Frischkäse.

OLIVENHAIN UND ÖLMÜHLE

Art der Ernte: meist Handbeweidung in einem frühen Reifestadium.

Sortenzusammensetzung: Mischung verschiedener Olivensorten.

Extraktionsverfahren: Kaltextraktion mit zweistufiger, kontinuierlicher Kreislaufbegrünung.

FORMATE

Dunkle Glasflaschen zu 0,10 l in 24er Kartons, gefärbte Glasflaschen zu 0,50 l in 6er Kartons. 3 l Beutel im Karton und 1,5 l im Beutel.

KONSERVIERUNGS- METHODE

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

PRÄMIERUNGEN

Um alle nationalen und internationalen Preise zu sehen, die 46° Parallelo gewonnen hat, besuchen Sie www.agririva.it/DE/preise.php.

