

## TOSCANA

Produzent	Öl	Größe	Preis inkl. MwSt.	
Fontodi	Olio d'Olva Extra Vergine - BIO	0,5	€	27,30
Calcinaia	Olio Extra Vergine d'Oliva	0,5	€	25,60
Casanova di Neri	Olio Extravergine d'Oliva	0,5	€	31,50
Castello del Terriccio	Olio Extravergine di Oliva Italiano	0,7	€	19,90

### **Centonze**, Sizilien

Biolio Extra Virgin Olive Oil	0,5	€	14,80
Biolio Extra Virgin Olive Oil	1,0	€	24,10

Diese einzigartige Olivensorte „Nocellara del Belice“ wird aus biologischen Oliven gewonnen, die ausschließlich im Betrieb Case di Latomie angebaut werden. Das Olivenöl zeichnet sich durch seine mittlere Fruchtigkeit, seine hohe Dichte und samtige Textur und seinen runden und vollmundigen Geschmack aus. Sein Duft erinnert an frische Früchte mit einem angenehmen Nachgeschmack von Tomaten und süßen Mandeln. Aufgrund seines krautigen Duftes und seiner unerwarteten Süße eignet er sich sowohl zum Kochen von rohem als auch gekochtem Fisch, aber auch für Hülsenfrüchtesuppen, rotes Fleisch und alle möglichen Gemüsegerichte.

Capri P.G.I. Sicily Extra Virgin Olive Oil	0,5	€	16,90
--	-----	---	-------

Diese I.G.P.-Olivensorte wird durch die Auswahl einiger der am häufigsten vorkommenden Sorten in der Region Sizilien (Nocellara del Belice – Cerasuola – Biancolilla) gewonnen. Diese haben sehr unterschiedliche Eigenschaften in Bezug auf ihre Farbe, Aroma und ihren Geschmack, aber durch die geschickte Mischung in den richtigen Prozentsätzen gelingt deren ausgezeichnete Harmonie in diesem Öl. Das Ergebnis ist ein sehr angenehmes mittel-fruchtiges Olivenöl mit einem Hauch von Frucht-, Gewürznoten und einem klaren Nachgeschmack von Tomaten, Mandeln und Artischocken. Es eignet sich für Fischgerichte, aber auch für Hülsenfrüchtesuppen, rotes Fleisch, Käse und alle möglichen Gemüsegerichte.

Capri Extra Virgin Olive Oil	0,5	€	16,90
------------------------------	-----	---	-------

Dieses 100 % italienische gemischte Riserva Olivenöl wird aus einigen der am häufigsten vorkommenden Olivensorten in der Region Sizilien (Nocellara del Belice – Cerasuola – Biancolilla) gewonnen. Diese haben sehr unterschiedliche Eigenschaften in Bezug auf ihre Dichte, Farbe, Aroma und ihren Geschmack, aber durch die geschickte Mischung in den richtigen Prozentsätzen gelingt deren ausgezeichnete und feinfühlig Harmonie in diesem Öl. Das Ergebnis ist ein mittelhelles fruchtiges Öl. Voller Noten von früheren Früchten und mit einem würzigen Nachgeschmack. Es eignet sich für alle Zutaten der mediterranen Küche. Es ist sowohl roh als auch gekocht hervorragend im Geschmack