

Crema di Olive nere 130g

deCarlo | Apulien

Die Crema di Olive nere 130g von de Carlo aus Apulien wird hergestellt aus Oliven der teilweise jahrhundertealten Olivenbäume der Familie. Diese wachsen in der süditalienischen Sonne, nahe des Meeres auf typischem scharlachroten Boden zwischen weißen Steinmauern. Dieser Ursprung macht sich auch in der Olivencreme bemerkbar, welche lediglich mit feinstem Olivenöl, von den gleichen Bäumen, verfeinert wird. Geschmacklich besticht sie mit dem klaren und intensiven Duft von Oliven und sensationelles Olivenaroma. Sie hat eine samtige Textur und ist reich an gesunden Fetten und Antioxidantien, was sie zu einer köstlichen und nahrhaften Wahl für Feinschmecker macht. Dieser purer Olivengenuss perfekt auf geröstetem Weißbrot zum Aperitif oder zu apulischem Käse.



Sensorik

Wissenswertes

Trinktemperatur °C

Produzent

Zwar ist deCarlo kein Weingut, dafür aber ein wunderschöner Landsitz mit unternehmenseigener Produktionsstätte in Apulien umgeben von Olivenhainen. 1980 übernehmen Saverio und Grazia das traditionsreiche Unternehmen deCarlo. Seither legt das Ehepaar großen Wert auf Qualität und Nachhaltigkeit. Mit Investitionen in neue, innovative Technik verfeinern sie den Geschmack der Oliven und Öle. Inzwischen unterstützen ihre Kindern die Eltern bei der Arbeit und verfolgen die gleichen Werte mit Leidenschaft und Können.

FRANTOIO OLEARIO DE CARLO | Via XXIV Maggio 54/B | Bitritto (BA) – Italy