

il Classico Olio d'Oлива extra vergine

deCarlo |

Das il Classico von DeCarlo aus Apulien ist ein hochwertiges natives Olivenöl extra vergine, das mit viel Aroma und einem würzigen Abgang besticht. DeCarlo verwendet eine Mischung aus Ogliarola- und Coratina-Oliven und zaubert damit ein historisches, preisgekröntes Öl. Dafür werden die Oliven der teilweise jahrhundertealten Olivenbäume der Familie, ab Herbst frühreif geerntet und innerhalb weniger Stunden gepresst, um alle Aromen und gesunde Inhaltsstoffe zu erhalten. Es entsteht ein harmonisch, ausgewogenes Öl mit leichter Bitternote, es spiegelt im Geschmack die einzigartige süditalienische Region am Meer wider.

Es ist ein Knaller in frischen Sommersalaten, zum Carpaccio vom Fisch, Guacamole oder dem traditionellen apulischen Brotsalat: Acquasale.



Sensorik

Farbe	grüngelb
Duft	ansprechend, fruchtig
Geschmack	fruchtig, leicht, milde Bitterstoffe

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