Olio aromatizzato al Basilico "Elisir" olio extra vergine di oliva

deCarlo |

Das Olio aromatizzato al basilico „Elisir“ von DeCarlo aus Apulien ist ein hochwertiges natives Olivenöl extra vergine, veredelt mit frischem Basilikum. Es begeistert mit der typisch mediterranen Frische der Basilikumblätter, die dem Öl eine sanfte, grüne Aromatik verleihen – duftig, rund und authentisch. Für dieses besondere Elixier werden die Oliven – teils von jahrhundertealten Bäumen der Familie DeCarlo – ab Herbst frühreif geerntet und gemeinsam mit frisch gepflücktem Basilikum in einem einzigen Arbeitsgang verarbeitet. Durch diese gleichzeitige Pressung bleiben die ätherischen Öle und feinen Nuancen beider Zutaten optimal erhalten. Das Ergebnis ist ein harmonisches, mildes Öl mit eleganter Kräuternote und feinem Abgang – eine Hommage an den apulischen Sommer.

Das Olio aromatizzato al basilico ist Ideal für den klassischen Caprese-Salat mit Tomate und Mozzarella, auf Bruschetta, frischer Pizza, zu dezenten Pastagerichten, gedämpftem Gemüse oder in einer einfachen Tomatensauce – dieses Öl verleiht jedem Gericht einen Hauch italienischer Leichtigkeit.

Sensorik

Farbe	grüngelb
Geschmack	rund, aromatisch, milde Bitterstoffe

Wissenswertes

Trinktemperatur	°C

Produzent

Zwar ist deCarlo kein Weingut, dafür aber ein wunderschönder 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

WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022
Spezialsortiment
ITALIEN