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

deCarlo |

Das Olio aromatizzato al limone "Elisir" von DeCarlo aus Apulien ist ein hochwertiges natives Olivenöl extra vergine, aromatisiert mit sonnengereiften Zitronen. Es besticht mit der Frische der Zitronenschalen welche dezent aber authentisch das Öl zu etwas besonderem macht.
Dafür werden die Oliven, der teilweise jahrhundertealten Olivenbäume der Familie, ab Herbst frühreif geerntet und innerhal weniger Stunden gepresst, um alle Aromen und gesunde Inhaltsstoffe zu erhalten. Es entsteht ein harmonisch, ausgewogenes Öl mit leichten Bitternote, es spiegelt im Geschmack die einzigartige süditalienische Region am Meer wieder.
Es ist ein Knaller in frischen Sommersalaten, zum Carpaccio vom Fisch, Guacamole oder dem traditionellen apulischen Brotsalat: Acquasale.

Sensorik

Farbe	hellgrün
Geschmack	fruchtig, leicht, 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