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

deCarlo |

Das Olio aromatizzato al peperoncino „Elisir“ von DeCarlo aus Apulien ist ein hochwertiges natives Olivenöl extra vergine, verfeinert mit frischen Chilis. Es beeindruckt mit einer angenehmen, natürlichen Schärfe, die nicht überdeckt, sondern das Öl mit feuriger Tiefe und lebendiger Würze bereichert. Die Oliven, aus teilweise jahrhundertealten Bäumen der Familie DeCarlo, werden ab Herbst frühreif geerntet und gemeinsam mit frischen Chilis innerhalb weniger Stunden verarbeitet. Diese gleichzeitige Pressung bewahrt die Intensität der Aromen und sorgt für ein ausgewogenes, charaktervolles Öl mit feiner Bitterkeit und pikanter Note. Es ist ein authentischer Ausdruck der süditalienischen Sonne.



Das Olio aromatizzato al peperoncino ist Ideal als Finish auf Bruschetta, zu würzigen Pastagerichten, herzhaften Gemüsesuppen, gereiftem Käse oder gegrilltem roten Fleisch – dieses Öl bringt Schwung in die mediterrane Küche und begeistert mit jedem Tropfen.

Sensorik

Farbe	goldgelb
Geschmack	ausdrucksstark, rund, 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