

Origano 20g

deCarlo | Apulien

Das Origano ist getrocknetes Oregano, das von DeCarlo in Apulien hergestellt wird. Es wächst auf den Feldern der DeCarlo Farm in der süditalienischen Sonne, nahe dem Meer auf typischem scharlachrotem Boden zwischen weißen Steinmauern. Das Endprodukt ist ein stark duftendes Gewürz, welches jedem Gericht eine mediterrane Note verleiht. Mit dem intensiven, würzigen Geschmack ist Oregano unverzichtbar für traditionelle Gerichte wie Pizza, Pasta und Saucen.

Sensorik

Wissenswertes

Trinktemperatur °C

Speiseempfehlung

mediterranes Gemüse, Saucen, Bruschetta, alles mit Tomate, Pizza

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

