

# Natives Olivenöl extra ,Firrisa', DOP



*“Ich möchte das Potential sizilianischer Olivenöle mit meinen Mitstreitern ausbauen und bekannt machen.”*

Antonio und Dario Ficara

## HERKUNFT/REGION

- + Sizilien



Tenuta Cavasecca S.S. Agricola  
Via Necropoli Grotticelle, 8  
96100 Siracusa

## OLIVENSORTEN

- + 100% Tonda de Iblea, Bio

## REIFEGRAD DER OLIVEN ZUR ERNTEZEIT

- + Unreif, grün

## SENSORIK DES ÖLS

- + In der Nase: grüner Apfel, Tomate und Zitrus.
- + Am Gaumen: Chicoree und Aubergine.

## GUTE GRÜNDE

- + Prämiertes Öl aus dem Südosten Siziliens
- + Perfektes Öl zu Gemüse und Hülsenfrüchten

## ANWENDUNG IN DER KÜCHE

- + Passt gut zu gegrilltem Schwertfisch, Fenchel, Radicchio, Orangensalat, Fave Bohnen und Pecorino sowie Gemüsesticks.

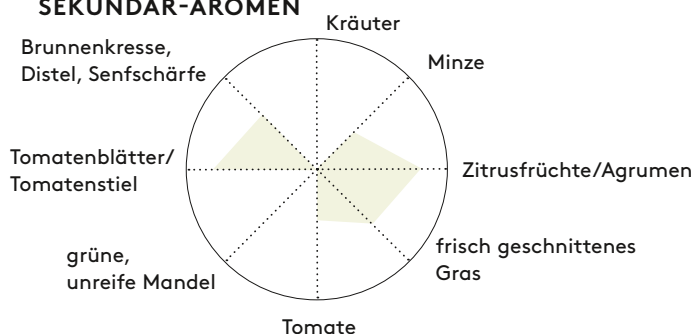
## INTENSITÄT DER FRUCHTIGKEIT

- + Intensivfruchtig

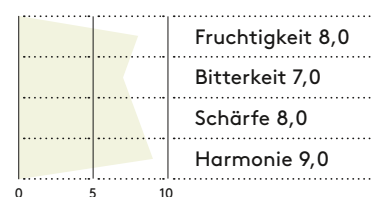
## VERFÜGBARE ABFÜLLUNGEN

- + 250 ml - Artikelnummer 100081
- + 500 ml - Artikelnummer 100080

## SEKUNDÄR-AROMEN



## POSITIVE ATTRIBUTE



[« Hier finden Sie  
das Produzentenportrait  
zum Nachlesen](#)