

Natives Olivenöl extra ,Mosto Oro'



„Unser Vater war ein sehr gewissenhafter Mann, mit einer echten Leidenschaft für Olivenöl. Er hatte großen Respekt vor den Kunden und damit meinen wir nicht Geschäfte oder ähnliches, sondern die tatsächlichen Genießer seines Öls in der Küche und am Tisch.“

Luca und Gianni Calvi

HERKUNFT/REGION

- + Ligurien, Imperia



G. Calvi & C. srl
Via Garessio, 56
8100 Imperia Oneglia (IM)

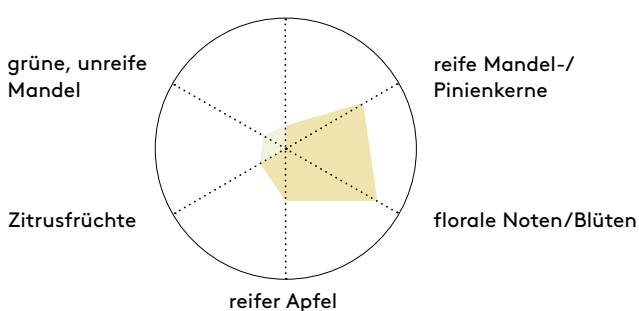
OLIVENSORTEN

- + 100 % Taggiasca

BEGINN DER ERNTE

- + Ab November

SEKUNDÄR-AROMEN



SENSORIK DES ÖLS

- + In der Nase: florale, süßliche Noten, Pinienkerne, Mandeln, Zitrusnoten, reifer Apfel.
- + Am Gaumen: reife Oliven, feine Süße perfekt ausbalanciert mit leichter Schärfe und wenig Bitterkeit.

GUTE GRÜNDE

- + Mildes, hervorragendes Olivenöl für Einsteiger
- + In gehobenen Profiküchen seit Jahrzehnten beliebt
- + Autochthone Olivensorte Liguriens
- + Eigene, hochmoderne Ölmühle

ANWENDUNG IN DER KÜCHE

- + Für delikate Gerichte, insbesondere zu Fisch und für rohes Fischcarpaccio, roh über leichte Gemüse und selbstgemachtem Vanilleeis.

PRÄMIEN

- + GOURMET ARGENT AVPA PARIS 2019 - BEST OF LIGURIA THIRD CLASS

INTENSITÄT DER FRUCHTIGKEIT

- + Mildfruchtig

VERFÜGBARE ABFÜLLUNGEN

- + 100 ml / 250 ml / 500 ml / 750 ml

POSITIVE ATTRIBUTE



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