

ulivsano



DIESES REINSORTIGE NATIVE OLIVENÖL DER HÖCHSTEN GÜTEKLASSE WIRD AUS DER KOSTBAREN OLIVENSORTE SAN BENEDETTO GEWONNEN. URSPRÜNGLICH ALS TAFELOLIVE GEZÜCHTET, IST DIESE SORTE NUR NOCH VEREINZELT IN SÜDITALIEN ZU FINDEN. DIESES EDLE ERZEUGNIS STAMMT AUS EINEM KLEINEN OLIVENHAIN MIT 200 BÄUMEN IM NORDEN VON SIZILIEN ZWISCHEN DER BERGKETTE DES NATURSCHUTZ-GEBIETES DER MADONIE UND DER MEERESKÜSTE .

DIE NATURBELASSENEN OLIVEN WERDEN ANFANG OKTOBER AUSSCHLIESSLICH VON HAND GEPFLÜCKT UND UNMITTELBAR, NACH DEN NEUESTEN VERFAHREN, SCHONEND VERARBEITET. AUS DER KALT-EXTRAKTION UND ANSCHLIESSENDEN FILTRATION KANN VON DIESER OLIVENSORTE LEDIGLICH EINE „RESA“ VON 9 - 12% ÖL GEWONNEN WERDEN. DER BESCHIEDENE ERTRAG WIRD ABER AUFGRUND DER HOHEN QUALITÄT UND VORZÜGE SEINER GESCHMACKS- UND DUFTNOTEN GERNE IN KAUF GENOMMEN. DAS MILDE GRÜN-FRUCHTIGE AROMA NACH FRISCH GESCHNITTENEM GRAS, KARDEN UND MANDELN WERDEN DURCH EINE AUSGEWOGENE BITTERKEIT UND SCHÄRFE ABGERUNDET. DIESER MONOCULTIVAR KANN UND WIRD OFT AUCH ZUR VEREDELUNG VON ANDEREN EXTRA-VERGINE-OLIVEN-ÖLEN VERWENDET, WAS AUCH RAUM FÜR DIE KULINARISCHE EXPERIMENTIER-FREUDE BIETET.

VORZÜGLICH AUF FRISCHKÄSE, GEMÜSE, HÜLSENFRÜCHTE, PASTA, FISCH UND FLEISCH - ODER EINFACH NUR MIT FRISCHEM BROT.

PRODUZENT
G. TAMBURELLO
C/DA SAN BASILIO
90016 COLLESANO (PA)
info@ulivspano.ch

