

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - NATIVES OLIVENÖL EXTRA

Mit seinem markanten, leicht scharfen Geschmack und seinem intensiven Duft ist unser Natives Olivenöl Extra ein gesundes, diätetisches und schmackhaftes Produkt. Ein echtes „grünes Gold“ mit typischem und unnachahmlichem sensorischem Profil.

Bezeichnung: Natives Olivenöl Extra - Fattoria Il Capitano

Letzter Jahrgang: 2020

Produktionsgebiet: Olivenhaine in der Gemeinde von Pontassieve und Pelago (FI)

Olivenbaumsorten: Frantoio, Leccino und Pendolino

Ausmass der Olivenhaine: Gesamtgröße 23 Ha, 22 Hektar in Pontassieve und 1 Hektar in Pelago

Bodentyp: mittleres Gemisch, das zum kalkhaltigen Boden neigt

Höhenlage: zwischen 100 und 250 Meter ü.d.M.

Alter der Bäume: 10 bis 60 Jahre

Anbausystem: polykonische Vase

Olivenproduktion: Potentiell 550 Doppelzentner/Jahr

Ernte: von Hand mittels mechanischer Hilfsmittel

Erntezeit: von Mitte Oktober bis Mitte Dezember

Verarbeitung: Pressung innerhalb von 12 Stunden nach der Ernte

Produktion von Nativem Olivenöl Extra: potentiell 66 – 80 Doppelzentner/Jahr

Konservierung des Öls: in mit Stickstoff gesättigten Edelstahlbehältern

Säuregehalt: 0,1 - 0,2 %

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen: leuchtend grüne Farbe

Geruch: intensiver krautiger und fruchtiger Duft

Geschmack: angenehm scharf

HERSTELLUNGSPROZESS

Die von Hand geernteten Oliven werden am Ende des Tages zur Mühle gebracht, wo sie über Nacht zu Nativem Olivenöl Extra verarbeitet werden. Am darauffolgenden Morgen wird das Native Olivenöl Extra gefiltert und zur Konservierung in Edelstahlbehälter ohne Luftkontakt dank des Stickstoffsättigungssystems gefüllt, wobei eine Temperatur zwischen 18°C und 20°C beibehalten wird.

SERVIEREIGENSCHAFTEN

Die ideale Verwendung für dieses absolut gesunde und diätetische Produkt ist „roh“ für Gemüsegerichte, Suppen mit Hülsenfrüchten und Salate. Typisch für die toskanische Gastronomie ist die „FETTUNTA“, eine Scheibe toskanisches Brot, die geröstet und mit Öl und Salz aromatisiert wird.