

## **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.