



DOP VALLE DEL BELICE - OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

CHF 6.00 - CHF 69.00 inkl. MwSt.

Olio Geraci

Grösse: 1 dl / 2,5 dl / 5 dl / 3 Liter

Region: Sicilia / IT

Produzent: Olio Geraci

Kategorie: Olivenöle



SKU: I300897

Kategorien: [Delikatessen](#), [Geraci](#), [Italien](#), [Öle / Olivenöle](#), [Olivenöle](#), [Sicilia - Sizilien](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Die Nocellara Oliven für dieses fruchtige und im Vergleich zum Nocellara eher etwas kräftigere Extra Vergine Olivenöl gedeihen auf 30 - 300 m über Meereshöhe im Valle del Belice, dem Tal des gleichnamigen Flusses Belice. Das hügelige Tal liegt im Südwesten Siziliens, im Dreieck der Provinzen Palermo, Trapani und Agrigento und ist aufgrund seines milden Klimas besonders gut für den Anbau von Oliven geeignet.

Die Oliven der Sorte "Nocellara del Belice" ergeben ein hervorragendes Olivenöl mit sehr tiefem Säuregehalt und zählen daher zu den besten Oliven Italiens. Sie werden in einem frühen Reifestadium von Hand geerntet. In der Ölmühle nochmals von Hand sortiert, bei tiefen Temperaturen gewaschen und gepresst. Dieses aufwändige und zugleich schonende Verfahren stellt sicher, dass der durchschnittliche Säuregehalt im Olio Extra Vergine di Oliva - DOP Valle del Belice von Geraci bei 0.12% liegt.

Das fruchtige Extra Vergine mit geschützter Ursprungsbezeichnung DOP zeigt am Gaumen die typischen Noten von grünen Oliven, ein Hauch von Gras, Artischocken, Tomaten und Tomatenblätter. Ein Öl von bemerkenswerter Aromatik und Frische, von ausgeglichener, mittlerer bis kräftiger Intensität und einer kaum wahrnehmbaren Bitterkeit.

Dieses fruchtige Extra Vergine di Oliva passt auch hervorragend zu etwas kräftigeren Gerichten.

Passt zu: Hülsenfrüchten, Suppen, Käse, Salaten, Carpaccio, Carne Crudo, gegrilltem und gebratenem Fleisch oder Fisch, Braten, Marinaden und Saucen