

**SICILIA IGP - OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA****CHF 6.00 - CHF 21.00 inkl. MwSt.****Olio Geraci**

Grösse: 1 dl / 5 dl
Region: Sicilia / IT
Produzent: Olio Geraci
Kategorie: Olivenöle

**SKU:** I300897-1**Kategorien:** [Delikatessen](#), [Geraci](#), [Italien](#), [Öle / Olivenöle](#), [Olivenöle](#), [Sicilia - Sizilien](#)**PRODUKT-BESCHREIBUNG**

Dieses Olivenöl Extra Vergine wird aus 100% Nocellara del Belice-Oliven gewonnen. Die Bezeichnung IGP Indicazione Geografica Protetta bedeutet, dass der gesamte Produktionsprozess (Anbau, Pressung und Verpackung der Oliven) auf Sizilien stattfinden muss.

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.

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