



www.olivo-d-oro.com

Arrivata! Es ist da .. Antonios hervorragendes ,Olio di Puglia` 2022

Auch die neue Pressung hat ihren einmaligen Geruch bzw. Duft, ein exzellentes Aroma und einen sämigen Geschmack mit prickelndem Abgang eines einzigartigen apulischen Olivenöls aus und für Italien und für die ganzen Welt! Einfach weil der Olivenbauer und -fachmann ,Antonio` ein wahrer Kenner und ,Oliven-Gelehrter` auf diesem Gebiet ist.

Die leicht höheren Preise in diesem Jahr begründen sich durch die begrenzte Olivenölproduktion in (Süd)Italien, Verkaufspreise fast wie 2021. Mengenkäufer bitte ein Angebot anfragen. Bitte mal .. Klick auf Regionen <http://www.olivo-d-oro.com/produkte.html>

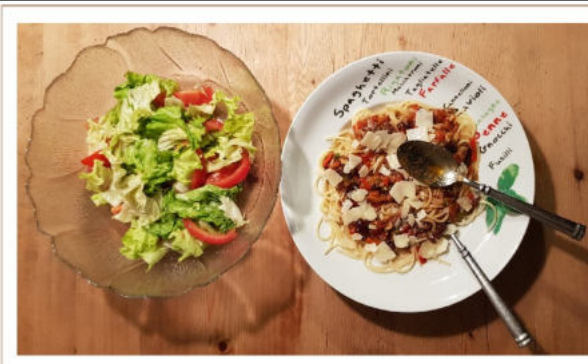


Die Oliven wurden wie stets in derselben Ölmühle bei niedriger Temperatur mechanisch kalt gepresst, um beste Olivenölqualität zu erzielen.

Zusatzinfo .. durch Bakterien wurden Olivenbäume der Sorten ,Ogliarola di Lecce` / ,Cellina di Nardo` befallen und massiv zerstört. Bakterienresistente Sorten aus Apulien sind großteils noch vorhanden, mit der Ausnahme der Sorte 'Leccino', Toskana. Klimabezogene Vernichtung der Olivensorten ,Ogliarola di Lecce` und ,Cellina di Nardò` bedingte die Abkehr von der DOP-Klassifizierung ,Terra d'Otranto` gen IGP-Zertifizierung ,Olio di Puglia`, wobei die Regeln/ Vorschriften charakteristisch dieselben sind. Gründe der Siegel .. Ist eine Sorte nicht direkt vom eigenen Hof, ,Masseria`, sondern regional bezogen, oder die Sorte zwar am Hof, aber nicht heimisch, gilt das Zertifikat IGP, ein blaues Siegel anstatt DOP, Rotgelb-Siegel, gem. strenger Vorschrift.

Die hochwertige Qualität ist dennoch 1a, affine Laborwerte/ Analysen. Die 3-Liter-Kanister bereits ausverkauft, aber es gibt, Stand heute, noch genügend Flaschen mit 0,75-Liter-Abfüllung, bestens für die Gesundheit, da sehr reichhaltig an Polyphenolen, Vitamin E und Antioxidans.

© Aus der med(izinisch/iterranen) Olivo d'Oro-Ohms-Küche, Bild 1-3 ohne Rezept, da die Geschmäcker verschieden sind!



Leckere Gerichte mit unserem Olivenöl aus Apulien Extra Vergine - angebraten, übergossen, aufgeträufelt oder vermengt

Bild 1 - Orientalische Aubergine mit Knoblauch, gedünstet, Gewürzen, Kräuter mit Käse auf Zucchini, dazu Reis mit Tomaten, Karotten, Oliven
Bild 2 - Spaghetti Putanesca nach unserer Art mit Pasta originale, trockenen Tomaten, Oliven, Sardellen, Kapern .. mit Parma beflocht

Bild 3 - Gemüse al forno mit Zucchini, Kartoffeln, Paprika, Radicchio, Indivia und Lauch

Bild 4 - Menu macchina, Tour in Veneto-Friuli, mit Pulpo, Frutti di Mare, Sardellen, alles in Olivenöl, Pane, lecker .. aber zuviel Plastikgehäuse :-)

