



Millenario

Im historischen Olivenhain befindet sich der sogenannte "Olif de Bòtes". Mit seinem Alter von etwa tausend Jahren – Millenial – es handelt sich um den ältesten Olivenbaum. Der Name dieses Öls erzählt unsere Familiengeschichte und ist ein Beweis für die Ölherstellung in unserer Gegend. Das Öl wird mit Oliven der ältesten Bäumen hergestellt, die bei voller Reife geerntet werden, um die Fruchtigkeit zu verstärken und den feinsten Gaumen zu erregen. „Millenario“ ist seit 2017 ein Slow Food Präsidium.

Beschreibung

Es handelt sich um ein mittel-leicht fruchtiges Öl, sanft und elegant:

-- **Aromatische Noten:** Von frisch gemähtem Gras bis hin zu Artischocke.

-- **Geschmack:** Besonders bitter und gleichzeitig scharf, dieses Öl wird ein krautiges Aroma in den Mund transportieren.

Empfehlungen

Es eignet sich zu delikaten Gerichten, rohem Fisch, gedämpften Fisch Rezepten, Gemüsegerichten, Salaten oder Crudité.

Sensorisches profil

BITTER: 5/10 | **SCHARF:** 7/10 | **FRUCHTIG:** 6/10

Technische Information

Jahrgang: 2022

Bezeichnung:

Bio- Olivenöl Nativ Extra

Extraktionsmethode:

Kaltgepresst mit einem Zweiphasen Ölmühle

Säuregehalt: 0,26%

Peroxide: 4,52 meqO₂/Kg

Polyphenole: 542,06 mg/kg

Ölsäure: 75,20%

