



Preéra

Erzählt von der Zähigkeit und Widerstandsfähigkeit der Olivenhaine, die von unseren Vorfahren auf dem steinigem Boden, im Dialekt Preèèra, gepflanzt wurden. Ein schwieriges und nicht sehr fruchtbares Land, an das sich die Jahrhundertealten Olivenbäume anpassen sollten, um zu überleben und die Oliven zu produzieren. Das Öl ist das kostbare Produkt, das eine unverwechselbare Nuance der Casaliva-Sorte mit ihren würzigen Noten hervorbringt.

Beschreibung

Preéra ist ein mittelintensives, liebliches und fruchtiges Öl:

-- **Aromatische Noten:** Aroma vom frisch geschnittenen Gras.

-- **Geschmack:** Das Öl ist besonders würzig und besitzt deutliche Noten, die an schwarzen Pfeffer erinnern.

Empfehlungen

Ideal für strukturierte Rezeptideen, Hülsenfruchtsuppen, Kürbissuppe, gegrillte Fleisch, Tomatenbruschetta und die typische gelbe Polenta.

Sensorisches profil

BITTER: 6/10 | **SCHARF:** 9/10 | **FRUCHTIG:** 5/10

Technische Information

Jahrgang: 2022

Bezeichnung:

Bio- Olivenöl Nativ Extra

Extraktionsmethode:

Kaltgepresst mit einem Zweiphasen Ölmühle

Säuregehalt: 0,24%

Peroxide: 4,48 meqO₂/Kg

Polyphenole: 481,47 mg/kg

Ölsäure: 75,12%

