

ROI, Olivenöl „Carte Noire“, Extra Vergine

Region Ligurien
 Erzeuger Olio ROI - Ligurien
 Bestell-Nr. 991125

Dieses herausragende, unfiltrierte und sehr säurearme Öl (Säuregehalt 0,2 %) aus biologischem Anbau ist ein reines Tropföl. Das heißt, es wird vor der eigentlichen Pressung nur durch das Eigengewicht der geschichteten (dadurch treten feine Tropfen Öl aus), streng selektierten Taggiasca-Oliven gewonnen. So ergeben 400 kg Oliven gerade einmal 8-10 Liter dieses außergewöhnlichen Öls, eine schier unfassbar geringe Ausbeute. Aus diesem Grund sind die verfügbaren Mengen sehr klein, lediglich ca. 4.000 Flaschen werden pro Jahr abgefüllt, alle einzeln nummeriert. Verkostungsnotiz: Sehr delikater und außerordentlich feiner Geruch, leicht fruchtig, nach frischen Oliven und duftendem, frisch gemähtem Heu. Im Geschmack mild, voll und rund, samtig und sehr weich, aber auch pikant, so, wie nur herausragende Öle ligurischer Provenienz schmecken können, zarte Anklänge an Haselnüsse. FEINSCHMECKER: „Die höchsten Bewertungen der Jury unter 1.000 Olivenölen aus aller Welt“!



Trinkempfehlung: Eine Delikatesse an zarten Salaten, hellem Geflügel oder gedünsteten Meerestieren, pur über eine schöne

Allergene	Sulfite		
Energie	k.A. / k.A.		
Fette	k.A., davon gesättigte Fettsäuren: k.A.		
Kohlehydrate	k.A., davon Zucker: k.A.		
Ballaststoffe	k.A.		
Eiweiß	k.A.	Salz	k.A.



Pinard de Picard GmbH & Co. KG
 Campus Nobel
 Alfred-Nobel-Allee 28
 66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
 Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30
 E-Mail: info@pinard.de

HRA Saarbrücken 8806,
 persönlich haftende Gesellschafterin:
 Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
 HRB Saarbrücken 26594

Deutsche Bank AG
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
 Swift/ BIC: DEUTDE33

USt-IdNr.: DE 811881107
 Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Kreissparkasse Saarlouis
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
 Swift/BIC: KRSAD555