

ROI, Olivenöl „Carte Noire“, Extra Vergine

Region Ligurien
 Erzeuger Olio ROI - Ligurien
 Bestell-Nr. 99112506

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



Trinkempfehlung: Eine Delikatesse an zarten Salaten, hellem Geflügel oder gedünsteten Meerestieren. *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.

