



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

Podere Forte, Olivenöl Extra Vergine, D.O.P. Terre di Siena, Toskana

Region: *Toskana*
Erzeuger: *Podere Forte - Toskana*

Rebsorte:
Bestell-Nr.: *991171*

Aus Castiglione d' Orcia, gelegen im Süden der Provinz Siena, von teilweise über 100 Jahre alten Bäumen kommt dieses kraftvolle und vielschichtige Olivenöl, das aus den autochthonen Sorten Moraiolo, Leccino und Frantoio gewonnen wird.

Ein wahres Feuerwerk von Aromen verwöhnt den Liebhaber ausgeprägt pikanter Öle: Noten von frischem Gras, daneben Honig, Rosinen, Thymian und Limette, dazu ein Hauch von Artischocken, gekrönt von einem beeindruckenden pfeffrigen Abgang.

Nur 3.500 Liter dieser selbstverständlich von Hand geernteten toskanischen Ölspezialität werden in die wunderschön gestalteten Flaschen gefüllt und geben Speisen, die ein kraftvolles Öl vertragen (z.B. Grillgerichten, Rohkost, Gemüse oder Pasta), den besonderen Kick. Unbedingt probieren!



FEINSCHMECKER: Eines der besten Olivenöle der Welt!