

Olio Extra Vergine di Oliva

Region Toskana
Erzeuger Baricci - Montalcino
Bestell-Nr. ITO020021

Frantoio, Moraiolo und Olivastra für ein Halleluja!

Ein Hoch auf die Kooperative! Zumal wenn sie, wie in diesem Fall geschehen, auf moderne Technik setzt. Die 130 Mitglieder der 1953 gegründeten società cooperativa La Spiga hatten sich 2011 eine neue Ölmühle gegönnt, die es ihnen erlaubt, auch für Dritte – unter anderem auch Baricci – Olivenöl zu pressen. Der im Ansatz leicht süßliche Blend (Frantoio, Moraiolo und die um Montalcino nicht allzu häufige Sorte Olivastra) stammt von über 300 Jahre alten Bäumen und erinnert im Duft an frisch geschnittenes Gras, Mandeln, etwas Banane (nebst Schale) und Olivenblätter, am Gaumen moderat bitter und animierend pikant – un bell'olio aus



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: DEUTDE33HAN33

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: KRSAD333