



Unser natives Olivenöl extra Vergine

Unser Hauptprodukt ist nach wie vor unser Olivenöl. Der Grund warum es die Firma **Olivenöl und mehr ...** gibt: Ich habe vor 27 Jahren in den Abruzzen gelebt. Der Ort heißt Penne. Die Familie in der ich lebte (ist mittlerweile wie meine eigene Familie) hatte Nachbarn, die in der dritten Generation Olivenöl produzieren. Die Produktion des Olivenöls ist 40 Km südlich von Penne in dem Ort Fossacesia. Der Betrieb wird von den Eltern, den beiden Töchtern mit Schwiegersöhnen und 4 Angestellten aufrechterhalten. Es ist ein Betrieb wie anno dazumal - nur mit neuen Maschinen aber alter Arbeitseinstellung. Es werden die Olivensorten Leccino und Gentile verarbeitet. Das Olivenöl hat einen Säureanteil von unter 4 % und ist sehr mild im Abgang, da die Ernte relativ spät erfolgt. Das Öl wird nach DOP Standard produziert. Es wird ab Hof, ein bisschen regional und bei uns verkauft. Wenn es eine schlechte Ernte ist, kann es manchmal auch zu einem Engpass kommen. Eben ein reiner Familienbetrieb ohne Quotenregelung ...

Lassen Sie es sich schmecken

Olivenöl extra Vergine

Naturtrüb, ungefiltert und mild im Geschmack. Als 5,0 l, 1,0 l Kanister oder als Geschenkflasche mit Geschirrtuch erhältlich ...

