



## Bio-Olivenöl Extra Vergine «il Palazzo» - Bio zertifiziert

|             |                             |
|-------------|-----------------------------|
| Produzent   | Tenuta il Palazzo           |
| Land/Gebiet | Italien/Toskana             |
| Appellation | Toscana IGP                 |
| Produkt     | Bio-Olivenöle extra vergine |
| Inhalt      | 50 cl                       |

Inhaltsstoffe: Olivenöl Extra Vergine – Erste Güteklasse – direkt aus Oliven ausschliesslich mit mechanischen Verfahren gewonnen. Hergestellt und abgefüllt in Arezzo (Toskana-Italien). Oliven Ernte: 2022/2023

Frisches Olivenöl, das zu 100 % aus Italien stammt, ist von höchster Güte. Die Toskana gilt als die exklusivste Region, da in der Terrassenlandschaft von Hand geerntet werden muss. Ausserdem ist die Erntemenge gering, aus dieser Region stammen lediglich zwei Prozent der gesamten Menge italienischen Olivenöls. Die Olivenhaine der Familie Banelli liegen nördlich von Arezzo auf 380 Meter Höhe rund um die stattliche Tenuta il Palazzo. Ihr Olivenöl aus den Sorten Frantoio (60 %), Leccino (25 %), Moraiolo (10 %) und Pendolino (5 %) überzeugt mit intensiven Noten von grünen Tomaten, Artischocken, Bananen und grünen Äpfeln. Im Gaumen zeigen sich eine milde Mandelnote und eine leise Schärfe. Passt zu gegrilltem Fleisch und Fisch oder pur mit etwas Brot aufzutun, einfach köstlich.