



# Das neue Öl (Ernte 2024/2025)

Frisch gepresste Olivenöle erster Güte von Quattrociocchi aus Italien.



„Novello“

0,5 l 20,-



„Classico“

0,5 l 18,-

3,0 l 70,-

## **Novello:**

Das sogenannte "Novello" Olivenöl ist die erste Native Extra Vergine des Jahres, welches aus den Oliven gewonnen wurde, die in der aktuellen Ernte (von Oktober bis Dezember) geerntet wurden. Es ist ein Olivenöl, dessen Geschmack so typisch und weithin geschätzt ist, dass in vielen Teilen Italiens zwischen Oktober und November ländliche Feste zu dessen Ehren organisiert werden. Das Native Olivenöl Extra Vergine Novello Quattrociocchi wird zwischen Ende September und Anfang Oktober hergestellt. Es wird aus frühreifen Olivensorten gewonnen. Das Aroma ist reich an Gemüseduften. Bitterer und würziger Geschmack sind gut ausgewogen.

## **Classico:**

Genießer sollten sich immer mit einem Traum von Olivenöl an ihren Esstisch setzen. Damit das gelingt, hat die Feinschmecker-Jury des Olio Awards die besten Öle ausgewählt. 2021 steht das „Classico“ von Quattrociocchi in der Kategorie intensiv-fruchtig ganz oben auf dem Treppchen.

Doch lassen Sie nicht nur die Jury jubeln, sondern begeistern Sie auch Ihren Gaumen. Das Öl besitzt deutlich die grünen, frischen Noten von Mandel, Mandel und nochmals Mandel. Dazu gesellen sich duftend frisches Gras und Artischocke.

Die herbe Note ist gut eingebettet, und die Schärfe setzt spät, aber dann ausdrucksstark ein.

*„Intensiv-fruchtiges Testsieger-  
Olivenöl für mediterrane  
Genuss-Träume.“*