

Das beste Olivenöl!

...vom Feinschmecker wiederholt auf dem ersten Platz im Bereich „fruchtige Olivenöle erster Pressung“:

„Classico“ von Quattrociocchi



...im Schinkenwirt erhältlich:

0,5 Liter zu 15 €

3 Liter zu 55 €

Gaumenschmeichler Classico von Quattrociocchi

Kräftiger Duft mit Noten von Gras und weißen Blüten – leuchtend goldgelbe Farbe mit zarten grünen Nuancen: Das Öl wird aus Itrana Oliven gepresst, einer typischen Sorte in Latium. Es schmeichelt dem Gaumen mit eleganten Noten von Banane.

Wozu empfiehlt Quattrociocchi sein Olivenöl Classico?

Das harmonisch scharfe und bittere Olivenöl passt zu gedünstetem Gemüse, Kichererbsen, Couscous, Folienkartoffeln, Muscheln, Geflügel oder Lammfleisch aus dem Ofen.

Wo wachsen die Oliven für das Olivenöl Classico?

Die Anbaugelände liegen 200-600 m über dem Meeresspiegel am Fuße der Monti Ernici, einer Gebirgskette in den Apenninen, die sich zwischen Latium und den Abruzzen erstreckt. Die Oliven werden täglich handgepflückt und täglich in der eigenen Mühle gepresst.

Wie wird das Olivenöl Classico bei Amercio Quattrociocchi hergestellt?

Die Ernte beginnt Ende Oktober und dauert bis in den November. Dann werden die Oliven kontrolliert, die Blätter entfernt, gewaschen, zerkleinert und in der Presse extrahiert. Anschließend wird das Öl gefiltert, gelagert und dann abgefüllt.