



Neu bei **daniVINO**

**Das phantastische Olivenöl von
CARLO BO**

Sestri Levante – Ligurien

www.frantoio-bo.it



Spanien ist bei Weitem der größte Olivenölproduzent in Europa (das Doppelte von Italien). Griechenland produziert fast gleich viel wie Italien, danach folgen die Türkei, Syrien und Tunesien. Trotzdem findet man in unseren Supermärkten fast nur italienisches Olivenöl.

Das Öl wird also in diesen Ländern offen eingekauft um dieses dann in Italien abzufüllen und in der ganzen Welt als «Olio extra vergine di oliva» zu hohen Preisen abgesetzt.

Es wird heute nicht mehr bestritten, dass 9 von 10 Ölen nicht den Qualitätskriterien entsprechen. Sie sind also viel zu teuer. Außerdem haben sie keine gesundheitlichen Vorteile, im Gegensatz zu erstklassigen Ölen.



Wir haben bei Carlo Bo in Sestri Levante, Ligurien, ein wunderbares Olivenöl gefunden. In der Kategorie der „mild-fruchtigen“ Öle ist es ohne Zweifel eines der besten in Italien.

Selbstverständlich stammen die Oliven ausschließlich aus Ligurien (70% Lavagnina, 20% Razzola, 10% Pignola). Sie werden zwischen November und Januar direkt vom Baum und von Hand gepflückt.

Wir bieten Ihnen zwei Öle von Carlo BO (selbstverständlich von der letzten Ernte 07/08) :

LA GINESTRA 1 lt. 28.-

Für Salate, Fisch, gegrilltes Fleisch und Geflügel, Suppen und gedämpftes Gemüse

LE DUE BAIE 0.5 lt. 20.-

Dieses hochklassige Öl mit feinem Mandelgeschmack ist eine Spur feiner, süßer, fruchtiger und pikanter. Es dient zur Verfeinerung im letzten Moment für Gemüse, Fagioli, Fisch oder ganz einfach über mit Knoblauch eingeriebenes geröstetes Weißbrot träufeln.

Gutes frisches Olivenöl sollte lichtgeschützt bei 12-18 Grad aufbewahrt werden.