NATIVES OLIVENÖL EXTRA

Aus dem *Gargano*, Apulien



RISTORANTE LEONARDO DA VINCI · HINTERZARTEN



UNSERE HERKUNFT

Tradition

Jahrhundertealte Olivenbäume in einer der eindrucksvollsten Landschaften des Mittelmeers: dem Gargano.

Weitläufige Olivenhaine prägen das Bild – Bäume, die die Ebenen bedecken, sich an Felsen schmiegen und mit der mediterranen Macchia verschmelzen.

Auf diesen Hügeln wird die Ogliarola Garganica kultiviert, eine der ältesten Olivensorten überhaupt. Ihre Geschichte reicht bis in die Antike zurück: Schon die Römer, die dieses Gebiet besiedelten, erkannten den großen Wert der Olive für das tägliche Leben.

In diesem einzigartigen Umfeld entsteht das native Olivenöl extra GF – ein naturbelassenes Öl von besonderer Qualität.

STECKBRIEF

Ein Hauch von Eleganz.
Ein Erlebnis des Geschmacks.

PRODUKTIONSGEBIET

Gargano, Provinz Foggia, im Norden Apuliens (Italien)

OLIVENSORTEN

70 % Ogliarola Garganica

30 % Coratina, Leccino, Peranzana

FARBE

Ein Farbspiel von lebhaftem Grün bis warmem Gelb, mit einer leichten, natürlichen Trübung.

AROMA

Fein und leicht fruchtig, mit zarten Kräuternoten und Anklängen von Mandel und Apfel.

GESCHMACK

Angenehm mild und dezent duftend, mit dem charakteristischen, eleganten Nachklang von Mandel.

EMPFOHLENE VERWENDUNG

Ideal roh zum Verfeinern von Fischgerichten, Meeresfrüchten, rohem und gegartem Gemüse, Salaten und Bruschetta.

gf Olio Extravergine di Oliva

PREISE

Unsere Flaschen

0,25 l	32,00 €/l	8,00 €
0,50 l	30,00 €/l	15,00 €
0,75 l	26,67 €/l	20,00 €
2,00 l	25,00 €/l	50,00 €

5 + 1 gratis

Beim Kauf von fünf Flaschen erhalten Sie eine weitere Flasche als Geschenk.

Versandkostenfrei

ab einem Bestellwert von 150,00 €.

Alle Preise inkl. MwSt., zzgl. Versandkosten.
Erhältlich im Restaurant oder per Bestellung (Telefon / E-Mail) – wir versenden auch per Post.

VON DER OLIVE ZUM ÖL

Kaltgepresst nach der Ernte



1 Ernte der frischen Oliven



2 Mahlen zu Olivenmaische



3 Gewinnung des Öls



4 Frisches, grünes Olivenöl



ERHÄLTLICH BEI UNS

Einfach genießen!

Ristorante Leonardo da Vinci
Rathausstraße 1 · 79856 Hinterzarten

Tel. +49 7652 982382
info@ristorante-leonardo-da-vinci.de
www.ristorante-leonardo-da-vinci.de

Abfüller: Marcucci Giulio, Contrada Miscillo, San Giovanni Rotondo (FG), Italien

gf Olio Extravergine di Oliva