





Tradition

Jahrhundertealte Olivenbäume gedeihen in einer der reizvollsten und eindrucksvollsten Landschaften des Mittelmeers: dem Gargano. Weitläufige Olivenhaine prägen das Bild – Bäume, die die Ebenen bedecken, sich an Felsen schmiegen und sich mit der mediterranen Macchia vermischen.

Auf diesen Hügeln wird die Sorte Ogliarola Garganica kultiviert, eine der ältesten Olivensorten überhaupt.

Ihre Geschichte reicht bis in die Antike zurück: Schon die Römer, die dieses Gebiet besiedelten, erkannten in der Olive eine Frucht von großer Bedeutung für ihren täglichen Bedarf.

In diesem einzigartigen Umfeld entsteht das native Olivenöl extra GF – ein Öl, das dank seines hohen Gehalts an Antioxidantien zu den wertvollsten Lebensmitteln zählt.

Unsere Konditionen im Überblick

0,25 l 8,00 €

0,5 l 15,00 €

0,75 l 20,00 €

2,0 l 50,00 €

Preise zzgl. Versand, bei einem Bestellwert ab 150,00 € ist der Versand inbegriffen.

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



Ein Hauch von Eleganz. Ein Erlebnis des Geschmacks.

Produktionsgebiet

In der Provinz Foggia, im Herzen Apuliens, Italien.

Olivensorte

70 % Ogliarola

30 % Coratina, Leccina, Peranzana

Farbe

Ein Farbspiel von lebhaftem Grün bis warmem Gelb, mit einer sanft schimmernden Trübung.

Aroma

Ein feines, leicht fruchtiges Bouquet mit zarten kräuterigen Anklängen, begleitet von Noten von Mandeln und Äpfel.

Geschmack

Angenehm süß und dezent duftend, mit dem charakteristischen, eleganten Nachhall von Mandel.

Empfohlene Verwendung

Ideal als Rohöl über erlesenen Fischgerichten, rohem und gegartem Gemüse, Krustentieren,

Hier ist unser Olivenöl erhältlich – einfach genießen!



Rathausstr. 1
79856 Hinterzarten

tel. +49 7652 982382

info@ristorante-leonardo-da-vinci.de

www.ristorante-leonardo-da-vinci.de