

OLIVENÖL FLAMINIO DELICATO (MILD)

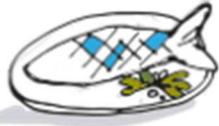


DELICATO

BOTTIGLIA - ML 100 / 250
500 / 750

LATTA - ML 150 / 250 / 500
3000 / 5000

ABBINAMENTI:
A CRUDO / CARNI BIANCHE
PESCE / RISOTTI...



Dieses Olivenöl wird durch Kaltextraktion aus Mitte November von Hand geernteten und innerhalb von 12 Stunden verarbeiteten Oliven gewonnen und schließt in seinem Duft und Geschmack die ganze Tradition der Olivenölerzeugung ein, die seit drei Generationen weitervererbt wird.

Das Olivenöl Flaminio *Delicato* (mild) entstand aus einer brillanten Eingebung unseres Geschmacksprüfers Guerrino Perotti, Jahrgang 1915, bedeutendster Vertreter der alten umbrischen Verkosterschule. Ausschließlich für diese Sorte wird aus den einzelnen Pressungen die mildeste, harmonischste Produktion ausgewählt.

Milder, fein fruchtiger, runder Geschmack, smaragdgrüne Farbe. Unverwechselbar aufgrund seiner exklusiven, eleganten Noten.

Dank seiner Milde wird es von Kindern besonders geschätzt.

EMPFOHLENE VERWENDUNG

Roh hervorragend für alle Gerichte geeignet, besonders für Fisch, Krustentiere, Gemüsesuppen, Risotto, weißes Fleisch, Pesto und alle Speisen mit zartem Geschmack.

PRODUKTDATENBLATT

ERNTENZEIT

Mitte November.

KULTIVARE

Moraiolo, Leccino, Frantoio.

EXTRAKTIONSVERFAHREN

Kaltextraktion in kontinuierlichem Zyklus mit zweieinhalb Phasen innerhalb von 12 Stunden nach der Ernte.

AUSSEHEN

Klar.

FARBE

Smaragdgrün.

GERUCH

Fruchtiger Duft frischer Oliven.

GESCHMACK

Feiner, fruchtiger, runder Geschmack mit milden, eleganten Noten.

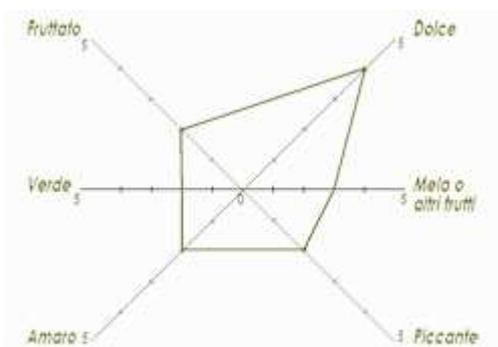
DICHTE

Mittel

VERPACKUNG

Flaschen zu 750ml, 500 ml, 250 ml und 100 ml;
Blechkanister/-dosen zu 5 l, 3 l, 500 ml, 250 ml, 150 ml.

ORGANOLEPTISCHES PROFIL



OLIVENÖL FLAMINIO FRUTTATO (FRUCHTIG)



FRUTTATO

BOTTIGLIA - ML 100 / 250
500 / 750

LATTA - ML 150 / 250 / 500
3000 / 5000

ABBINAMENTI:
A CRUDO / CARNE ROSSA
ZUPPE LEGUMI / IN COTTURA
PER SUGHI E SOFFRITI ...



Durch Kaltextraktion aus Anfang November von Hand geernteten und innerhalb von 12 Stunden verarbeiteten Oliven gewonnen.

Das Olivenöl Flaminio *Fruttato* (fruchtig) zeichnet sich durch seinen charakteristischen Geschmack nach frischen Oliven und seinen typischen Duft aus, der den zu Beginn der Reifung geernteten Oliven zu verdanken ist. Es ist ein aromatisches Olivenöl mit vollem, ausgeprägtem, angenehm scharfem Geschmack und leicht bitterem Nachgeschmack.

Aufgrund seines hohen Gehalts an Polyphenolen, die die Zellenalterung verlangsamen, ist es für eine gute Ernährung wesentlich.

EMPFOHLENE VERWENDUNG

Roh zu allen Gerichten mit ausgeprägtem Geschmack, perfekt auch für Bruschetta, Salate, rotes Fleisch, Grillfleisch und -gemüse, Kesselfleisch und Suppen aus Hülsenfrüchten. Zum Kochen für die Zubereitung von Soßen und zum Frittieren.

PRODUKTDATENBLATT

ERNTENZEIT

Ende Oktober – Anfang November

KULTIVARE

Moraiolo, Leccino, Frantoio.

EXTRAKTIONSVERFAHREN

Kaltextraktion in kontinuierlichem Zyklus mit zweieinhalb Phasen innerhalb von 12 Stunden nach der Ernte.

AUSSEHEN

Klar.

FARBE

Smaragdgrün.

GERUCH

Fruchtig nach frischen Oliven.

GESCHMACK

Charakteristisch nach frischen, duftenden Oliven, großer Körper und angenehm scharf.

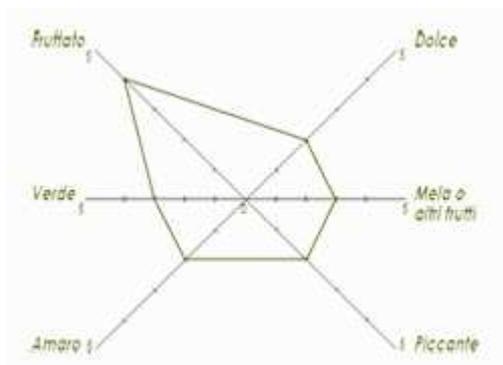
DICHTE

Mittel

VERPACKUNG

Flaschen zu 750 ml, 500 ml, 250 ml und 100 ml;
Blechkanister/-dosen zu 5 l, 3 l, 500 ml, 250 ml, 150 ml.

ORGANOLEPTISCHES PROFIL



OLIVENÖL FLAMINIO NON FILTRATO (UNGEFILTERT)



Das erste Olivenöl der Saison, durch Kaltextraktion aus im Oktober von Hand geernteten und innerhalb von 12 Stunden verarbeiteten Oliven gewonnen.

Dieses Olivenöl von Flaminio wird nicht gefiltert, um den charakteristischen Geschmack und Geruch maximal hervorzuheben und seinen natürlichen Reichtum unverändert zu bewahren.

Eine mengenmäßig begrenzte Auslese, nur 5.000 Flaschen, aufgrund des sehr geringen Ertrags durch die frühe Ernte. Das ungefilterte Olivenöl ist ein Winteröl, jedoch können die Olivenrückstände, obwohl sie das Aroma und den Geschmack bereichern, mit der Zeit die Geschmacksmerkmale des Olivenöls beeinträchtigen.

EMPFOHLENE VERWENDUNG

Unbedingt nur roh zu allen Gerichten mit ausgeprägtem Geschmack, auch für Bruschetta, Salate, rotes Fleisch, gegrilltes Fleisch und Gemüse, Kesselfleisch und Suppen aus Hülsenfrüchten bestens geeignet.

PRODUKTDATENBLATT

ERNTZEIT

Anfang Oktober.

KULTIVARE

Moraiolo, Leccino, Frantoio.

EXTRAKTIONSVERFAHREN

Kaltextraktion in kontinuierlichem Zyklus mit zweieinhalb Phasen innerhalb von 12 Stunden nach der Ernte.

AUSSEHEN

Naturtrüb (ungefiltert).

FARBE

Kräftiges Grün.

GERUCH

Fruchtiger Duft frischer Oliven.

GESCHMACK

Sehr charakteristischer, voller, kräftiger Geschmack, der aber nicht überdeckt.

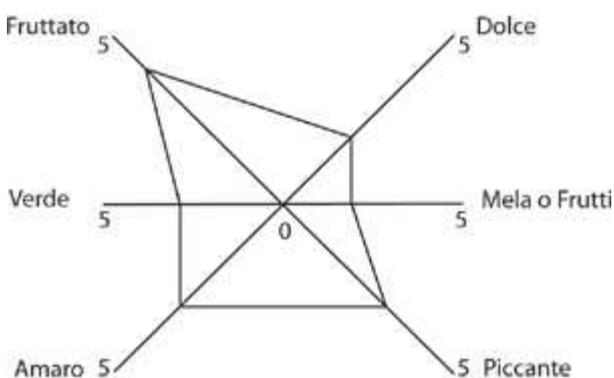
DICHTE

Mittel.

VERPACKUNG

500-ml-Flasche

ORGANOLEPTISCHES PROFIL



NATURAL ESSENCE – NATIVES OLIVENÖL EXTRA FLAMINIO AROMATISIERT MIT CHILI

Nur natives Olivenöl extra Flaminio *Delicato* (mild) und natürliche Chili-Extrakte von der Pflanze *Caspicum annuum L.*

Ohne Zusatz von chemischen Stoffen und ohne Verwendung von komplexen Stoffen oder GVO-Derivaten.

Condimento aromatizzato a base di olio evo e peperoncino

Ein hochwertiges aromatisiertes Olivenöl kann nicht mit minderwertigem nativem Olivenöl hergestellt werden! Wir haben unser natives Olivenöl extra Flaminio *Delicato* (mild) gewählt, um den Chili-Geschmack nicht zu überdecken.

Wir raten, es nicht zu sehr zu erhitzen, um sein Aroma zu bewahren.

ZUTATEN: Natives Olivenöl extra Flaminio *Delicato* (mild), natürlicher Chili-Extrakt (1 %)

EMPFOHLENE VERWENDUNG:

Hervorragend geeignet für Grillfleisch und -gemüse, Teigwaren und Suppen aus Hülsenfrüchten. Verwenden Sie es auch, um der Pizza einen kräftigen Geschmack zu verleihen.



NATURAL ESSENCE – NATIVES OLIVENÖL EXTRA FLAMINIO AROMATISIERT MIT ZITRONE

Natural Essence – Natives Olivenöl extra Flaminio aromatisiert mit Zitrone

Nur natives Olivenöl extra Flaminio Delicato (mild) und ätherisches Öl von Zitronen aus Sorrent.

Ohne Zusatz von chemischen Stoffen und ohne Verwendung von komplexen Stoffen oder GVO-Derivaten.

Ein hochwertiges aromatisiertes Olivenöl kann nicht mit minderwertigem nativem Olivenöl hergestellt werden! Wir haben unser natives Olivenöl extra Flaminio Delicato (mild) gewählt, um den Zitronengeschmack nicht zu überdecken.

Wir raten, es nicht zu sehr zu erhitzen, um sein Aroma zu bewahren.

ZUTATEN: Natives Olivenöl extra Flaminio Delicato (mild), ätherisches Zitronenöl (1 %)

EMPFOHLENE VERWENDUNG:

Mit seinem intensiven Duft nach Zitronenschale ist es ideal zum Würzen von Fisch, weißem Fleisch, Reis und Salaten. Es passt auch zu Fischfrittüren und gekochtem Gemüse.



NATURAL ESSENCE – AROMATISIERTES NATIVES OLIVENÖL EXTRA MIT GESCHMACK NACH SCHWARZEM TRÜFFEL

Nur natives Olivenöl extra Flaminio *Delicato* (mild) und natürliche Extrakte und natürliche Aromen.

Ohne Zusatz von chemischen Inhaltsstoffen (insbesondere ohne *Bis(methylthio)methane*) und ohne Verwendung von komplexen Stoffen oder GVO-Derivaten.

Ein hochwertiges aromatisiertes Olivenöl kann nicht mit minderwertigem nativem Olivenöl hergestellt werden! Wir haben unser natives Olivenöl extra Flaminio *Delicato* (mild) gewählt, um den Geschmack des schwarzen Trüffels nicht zu überdecken.

Wir raten, es nicht zu sehr zu erhitzen, um sein Aroma zu bewahren.

ZUTATEN: Natives Olivenöl extra Flaminio *Delicato* (mild), natürliches Aroma (1 %)

EMPFOHLENE VERWENDUNG:

Zu Ehren eines der bekanntesten und hochwertigsten Produkte unserer Region Umbrien empfehlen wir es zu Pasta, Reis, Eierspeisen und auch für eine „typisch umbrische“ Bruschetta!



NATURAL ESSENCE – NATIVES OLIVENÖL EXTRA FLAMINIO AROMATISIERT MIT BASILIKUM

Nur natives Olivenöl extra Flaminio *Delicato* (mild) und natürliche Extrakte von Basilikum aus Ligurien.

Ohne Zusatz von chemischen Stoffen und ohne Verwendung von komplexen Stoffen oder GVO-Derivaten.

Ein hochwertiges aromatisiertes Olivenöl kann nicht mit minderwertigem nativem Olivenöl hergestellt werden! Wir haben unser natives Olivenöl extra Flaminio *Delicato* (mild) gewählt, um den Basilikumgeschmack nicht zu überdecken.

Wir raten, es nicht zu sehr zu erhitzen, um sein Aroma zu bewahren.

ZUTATEN: Natives Olivenöl extra Flaminio *Delicato* (mild), natürlicher Basilikum-Extrakt (1 %)

EMPFOHLENE VERWENDUNG:

Der „König der Kräuter“, wie das Basilikum genannt wird, ist aufgrund seines frischen Kräutergeschmacks ideal zum Würzen von frischen Tomaten, Pizza, Mozzarella, Bruschetta und Pasta mit Tomatensoße.

