

Olio Extra Vergine di Oliva 'Italiano'

Natives Olivenöl Extra

feine Nuancen von frisch geschnittenem Gras, Artischocke und grüner Tomate treffen auf einen zarten Mandelduft, ein harmonisches Aromenspiel mit ausgewogener Struktur und einer typisch mild-fruchtigen Charakteristik

feine Nuancen von frisch geschnittenem Gras, Artischocke und grüner Tomate treffen auf einen zarten Mandelduft, ein harmonisches Aromenspiel mit ausgewogener Struktur und einer typisch mild-fruchtigen Charakteristik

Art. Nr.: 710.001
Hersteller: Oleificio Fabbri
Herkunft: Italien / Lucca
Liefereinheit: 12 Flaschen á 0,25 Liter



Verwendungshinweise

ideal zum Verfeinern von Antipasti, frischen Salaten und gegrilltem Gemüse, passt hervorragend zu Fischgerichten, hellem Fleisch oder mildem Käse und eignet sich ebenso als elegantes Finish für Pasta oder Risotto sowie klassisch zum Dippen mit frischem Brot

Herstellerinformationen

Die Anfänge der Firma Oleificio Fabbri liegen in der Toskana der frühen 1960er Jahre. Dort, in der Bar Stellar Polare in Lucca, trafen sich jeden Samstag Ölproduzenten und -händler zum wöchentlichen Austausch. Dieser Ort wurde zum Geburtsort der Ölkultur von Fabbri. Beim Verkosten und Diskutieren der unterschiedlichsten Olivenöle lernten die Gründer die Nuancen des Geschmacks zu verstehen und zu schätzen. So entstand die Unternehmensphilosophie: "Mit dem Besten das Beste erreichen". Qualität wird bei Fabbri groß geschrieben - von der sorgfältigen Verkostung und Auswahl der Öle bis hin zur Auswahl der Lieferanten und Mitarbeiter.

1965 erkannte Nivio Fabbri den Schatz, der in der toskanischen Erde schlummerte. Er gründete das Familienunternehmen Oleificio Fabbri und begann, den Ruf der Region als eine der weltweit renommiertesten Olivenölregionen zu festigen. Im Laufe der Zeit entwickelte sich das Unternehmen weiter und stellte sich den Herausforderungen der Zeit. Im Jahr 1979 wurde Fabbri Lucca in eine Aktiengesellschaft umgewandelt und 1997 zog das Unternehmen in die heutigen Produktionsstätten um. Um mit dem steigenden Produktionsvolumen Schritt zu halten, wurden die Anlagen 2019 erweitert und modernisiert.

Für Fabbri ist die Herstellung von Olivenöl ein komplexes Handwerk, das weit über das einfache Auspressen der Frucht hinausgeht. Von der genetischen Herkunft der Oliven über die klimatischen Bedingungen bis hin zum Schnitt und der Ernte werden viele Aspekte berücksichtigt.

Das Herz des Unternehmens schlägt im malerischen Capannori in der Provinz Lucca. Hier in der Toskana ist Fabbri fest verwurzelt und

produziert Olivenöl, das in Italien, der Schweiz, Frankreich, Deutschland, Mexiko und Japan geschätzt wird. Mit Blick auf die prachtvollen Villen der Umgebung und die romanischen Kirchen des blühenden Städtchens arbeitet Oleificio Fabbri täglich daran, den unvergleichlichen Geschmack der Toskana in Flaschen zu bannen.

Stand: 10.06.2026 13:15 Uhr