Aceite de Oliva Virgen Extra En Rama

Natives Olivenöl extra ungefiltert und naturtrüb

Durch die unterlassene Filterung ist dieses Olivenöl das authentischste, das es gibt.

Art. Nr.:	710.088
Hersteller:	La Chinata
Herkunft:	Spanien /
Liefereinheit:	12 Packung á 0,5 Liter

Verwendungshinweise

Olivenöl extra virgen eignet sich zum dünsten, braten, schmoren und verfeinern diverser Speisen

Herstellerinformationen

Das Sortiment von La Chinata ist einmalig und sehr schön anzusehen. Selten findet man Delikatessen von solcher Geschmacks- und Aromen-Vielfalt aus rein natürlichen Zutaten. Begonnen hat La Chinata vor vielen Jahren mit der Erzeugung von hochwertigem Olivenöl. Seit jeher kommen dafür nur ausgewählte Oliven von Sierra de Gata-Hurdes im Norden Cáceres in Frage. Es handelt sich dabei um die süß-fruchtige "Manzanilla Cacereña", aus der Olivenöle entstehen, die besonders reich an ungesättigten Fettsäuren sind, mehr als andere Sorten. Das Olivenöl "En Rama" ist ein besonderes Premiumprodukt und sehr traditionell dazu, denn es ist ungefiltert! Ein authentischeres Olivenöl von solcher Reinheit mit dem Fruchtmark der Oliven ist selten zu finden.

Die aromatisierten Öle von La Chinata werden ebenfalls aus der Sorte "Manzanilla Cacereña" gewonnen. Mit Knoblauch, Zitronenschalen, Pfeffer oder mediterranen Gewürzen wird das weiche Olivenöl um natürliche Aromen erweitert. Das Resultat: Eine elegante Symbiose, die die Typizität des Olivenöls und die der natürlichen Zutaten in makelloser Schönheit erleben lassen.

Mit dem eigenen kostbaren Olivenöl erzeugt La Chinata auch Gemüsepasteten, die aus der spanischen Küche nicht mehr wegzudenken sind: Die Gemüsekombinationen unter Zugabe von nativem Olivenöl extra ergeben delikate, sehr aromatische Pasteten.

Stand: 15.05.2024 09:29 Uhr