

Huile d'Olive Vierge Extra - Variété Olivière

Natives Olivenöl Extra aus der Sorte Olivière

Typ ‚FruitéVert‘, grüne Fruchtnoten
prägnante Bittertöne und Pfeffrigkeit
Aromen von grünen Tomaten, rohen Artischocken und frischen Mandeln, sehr klare und frische Frucht

Grüne Fruchtnoten, prägnante Bittertöne und Pfeffrigkeit. Aromen von grünen Tomaten, rohen Artischocken und frischen Mandeln, sehr klare und frische Frucht. Die Variété Olivière verkörpert das Languedoc in seiner natürlichsten Form. Die lokale Olivensorte Olivière ist in exklusiver und stark reduzierter Lage in den Olivenhainen von La Grange gereift, kalt gepresst und ein echtes Power-Öl. Überwältigende Aromen von Tomaten, frischen Artischocken und Mandeln machen aus jedem Gericht ein Gedicht.

Art. Nr.: 710.099

Hersteller: La Grange

Herkunft: Frankreich / Gabian

Liefereinheit: 6 á 0,5 Liter



Verwendungshinweise

Pur, auf hellem Brot entfaltet das Premiumöl seine gesamte Kraft. Intensive Bittertöne und seine Pfeffrigkeit verfeinern und veredeln darüber hinaus Kaltspeisen und viele weitere Gerichte.

Herstellerinformationen

Die verlockenden, von der Sonne verwöhnten Oliven von La Grange sind mehr als nur Früchte, sie sind wahre Schätze des Südens, Symbole für Lebensqualität und Gesundheit. Nicht umsonst wird Olivenöl oft als "Grünes Gold" bezeichnet.

La Grange liegt im Herzen des Languedoc, einer Region, die für ihr heißes Klima und ihre intensiven Sommer bekannt ist. Diese sengende Hitze, gepaart mit der erfrischenden Brise des nahen Mittelmeeres, schafft ein einzigartiges Mikroklima, das ideal für den Anbau von Olivenbäumen ist. Das Terroir, geprägt von Kalkstein und Schiefer, verleiht den Oliven ihren charakteristischen Geschmack und das unverwechselbare Aroma, das die Öle von La Grange auszeichnet. Die Ernte auf La Grange ist ein bewusstes Ritual, das eine Symbiose von Mensch und Natur darstellt. Hier wird nicht auf Masse, sondern auf Klasse geachtet. Die Oliven werden von Hand und zu einem sehr frühen Zeitpunkt geerntet, um ihre Frische und Qualität zu bewahren. Der Ertrag mag zwar gering sein, doch die daraus resultierende Qualität des Öls ist extrem hoch.

La Grange ist mehr als nur ein Weingut, es ist das Herzstück der Gründer des Weinkontor Freund, ein Ort, der ihre Leidenschaft für die Schaffung außergewöhnlicher Produkte widerspiegelt. Und so haben sie begonnen, ihre Leidenschaft auf die Herstellung von Olivenöl zu übertragen, um ein weiteres Produkt zu schaffen, das ihre Hingabe für Qualität und Handwerkskunst widerspiegelt. Die beiden

Olivenöle, die La Grange produziert, sind von herausragender Qualität, und ihre erstaunliche Frische ist ein direktes Resultat der frühen Ernte. Sie sind reich an ungesättigten Fettsäuren, was sie zu einer wertvollen und gesunden Ergänzung jeder Küche macht.

Das Öl von La Grange ist also nicht nur ein Produkt, es ist eine Erfahrung & eine Verkostung, die die Sinne belebt und den Geist in die sonnenverwöhnten Hügel des Languedoc entführt. Jeder Tropfen ist ein Tribut an die harte Arbeit und Hingabe, die in die Pflege der Olivenbäume und die Herstellung dieses außergewöhnlichen Öls fließt. Es ist eine Einladung, das "Grüne Gold des Südens" zu genießen und sich von seinen Aromen verführen zu lassen. Es ist ein Ausdruck des Stolzes und der Leidenschaft, die das Team von La Grange in ihre Arbeit einfließen lassen.

Stand: 08.05.2024 12:53 Uhr