

## Rio Largo Extra Virgin Olive Oil - Tube Protea

### Natives Olivenöl Extra in edle Geschenkröhre mit Protea-Design

feine Kräuteraromen treffen auf frische grüne Olivennoten und eine dezente Mandel-Nuance, am Gaumen harmonisch und ausgewogen mit einer lebendigen Fruchtigkeit und sanfter Pfeffernote, im Abgang anhaltend mit eleganter Würze und einer angenehm milden Bitternote

Das Rio Largo Extra Virgin Olive Oil entsteht aus den Olivensorten Frantoio, Leccino, Coratina und FS17, die unter idealen Bedingungen reifen. Nach der sorgfältigen Ernte werden die Oliven innerhalb weniger Stunden in der eigenen Mühle kalt extrahiert, um die Aromen und Nährstoffe bestmöglich zu bewahren. Das Ergebnis ist ein Öl von außergewöhnlicher Qualität mit feiner Fruchtigkeit, harmonischer Balance und eleganter Würze. Neben dem herausragenden Geschmack überzeugt Rio Largo auch mit seinem stilvollen Design: Die Box im Protea-Design vereint Funktionalität und Ästhetik und schützt das Öl optimal vor Licht und Oxidation. Ein echter Blickfang für Genießer mit Anspruch.



Art. Nr.: 710.300

Hersteller: Rio Largo

Herkunft: Südafrika /

Liefereinheit: 6 Gläser á 0,5 Liter

---

### Herstellerinformationen

Rio Largo Olive Estate steht für außergewöhnliche Qualität und natürliche Eleganz. Gelegen im malerischen Breede River Valley in Südafrika, nutzt das familiengeführte Unternehmen die idealen Bedingungen der Region, um erstklassiges Olivenöl herzustellen. Die Kombination aus mediterranem Klima, mineralreichen Böden und nachhaltigen Anbaupraktiken bildet die Grundlage für das vielfach ausgezeichnete Rio Largo Extra Virgin Olive Oil.

Gegründet von Nick und Brenda Wilkinson, hat Rio Largo den Anspruch, Olivenöl auf höchstem Niveau zu produzieren. Jede Flasche spiegelt die Leidenschaft und Expertise der Wilkinsons wider, die sich der handwerklichen Verarbeitung und Perfektion verschrieben haben. Das Herzstück des Sortiments ist das Rio Largo Extra Virgin Olive Oil, ein natürlich gepresstes Öl, das für seinen intensiven Geschmack und seine reinen Aromen bekannt ist. Mit einer ausgewogenen Mischung aus Fruchtigkeit, Bitterkeit und Schärfe begeistert es sowohl Gourmets als auch Hobbyköche.

Ein besonderes Highlight ist die innovative Verpackung des Produkts: Die Tube im Protea-Design, inspiriert von der Nationalblume Südafrikas, setzt neue Maßstäbe in der Produktpräsentation. Diese auffällige Optik macht das Olivenöl nicht nur zu einem kulinarischen, sondern auch zu einem optischen Genuss. Perfekt als Geschenk oder für Kunden, die Wert auf besondere Details legen.

Rio Largo setzt auf Nachhaltigkeit und Transparenz: Vom Anbau über die Verarbeitung bis zur Verpackung erfolgt jeder Schritt umweltschonend und mit größter Sorgfalt. Das Unternehmen verwendet keine chemischen Düngemittel und legt großen Wert auf Biodiversität, um die natürlichen Ressourcen der Region zu schützen.

Das Rio Largo Extra Virgin Olive Oil ist ein Allrounder in der Küche. Es eignet sich hervorragend zum Verfeinern von Salaten, Pastagerichten, Fisch und Fleisch oder als Basis für Dressings und Marinaden. Sein intensives Aroma und die elegante Verpackung machen es zu einer Bereicherung für das Sortiment anspruchsvoller Kunden.

Stand: 06.06.2026 13:38 Uhr