

## Olio Extra Vergine di Oliva 'Beautiful Oil for...'

### Natives Olivenöl extra aus der Sorte Moraiolo

Ein Olivenöl der Sorte Moraiolo, mit einem frischen, fruchtigen Bukett. Man schmeckt förmlich das volle Aroma der frischen Olive. Es ist reich an Polyphenole und erstaunlich mild, durch einen geringen Säuregehalt.

Ein Olivenöl der Sorte Moraiolo, mit einem frischen, fruchtigen Bukett. Man schmeckt förmlich das volle Aroma der frischen Olive. Es ist reich an Polyphenole und erstaunlich mild, durch einen geringen Säuregehalt.

Art. Nr.: 710.501  
Hersteller: Cufrol  
  
Herkunft: Italien / Spoleto  
Liefereinheit: 12 Dosen á 0,5 Liter



---

### Verwendungshinweise

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

### Herstellerinformationen

Cufrol - Ein großartiges Öl für großartige Menschen. So lässt sich das ausgezeichnete Olivenöl von Cufrol am besten beschreiben. Cufrol, geführt von der Familie Gradassi, liegt im grünen Herzen Italiens, genauer gesagt in Umbrien. Hier, in einer Region mit einem großen Naturerbe und einer langen Tradition der Ölproduktion, prägen Olivenhaine seit Jahrtausenden die Landschaft. Und hier befinden sich die ältesten Ölmöhlen Umbriens, die der Familie Gradassi gehören.

Die Familie Gradassi produziert ausschließlich Öle höchster Qualität, vor allem aus der Sorte Moraiolo. Diese kleine Frucht ist reich an Antioxidantien, hat einen intensiven Geschmack und ein großes aromatisches Potenzial. Das Konzept von Cufrol ist bezaubernd: "Beautiful Oil" verkörpert den Kern der Unternehmensphilosophie und "Beautiful People" ist eine Hommage an den Zusammenhalt der bekanntesten Olivenbauern der Region, die ihre jahrhundertealte Tradition bis heute bewahrt haben. Sie sind es, die das Öl zu dem gemacht haben, was es heute ist. In diesem Zusammenhang wird gerne das Zitat von John Keats zitiert: "A Thing of Beauty is a Joy Forever!"

Cufrol Frantoi Oleari Umbri & Co. mit Sitz in Spoleto in Umbrien ist ein Konsortium mehrerer Olivenölproduzenten, zu denen auch der bekannte Andrea Gradassi gehört. Er blickt auf eine jahrhundertealte Familientradition zurück, die bis ins Jahr 1639 zurückreicht. Sehenswert sind seine terrassenförmig angelegten Olivenhaine in steiler Südlage zwischen Assisi und Spoleto. Das daraus gewonnene Öl wird unter anderem von einigen der besten Restaurants Italiens verwendet.

Umbrien ist die einzige Region des Landes, in der die gesamte Produktion das Siegel D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta)

tragen darf, was die hohe Qualität und Authentizität des Cufrol-Olivenöls unterstreicht. Dieses Olivenöl ist ein wahrer Ausdruck von Schönheit und Genuss, der in jedem Tropfen zu finden ist.

Stand: 27.05.2026 13:58 Uhr