

Olio EVO 'Terre Francescane' in Bügelflasche

Naturtrübes natives Olivenöl aus verschiedenen regionalen Olivensorten

im Duft intensiv und frisch mit Aromen von grünem Apfel, frisch geschnittenem Gras und Tomatenblatt, am Gaumen kraftvoll und lebendig mit Noten von Artischocke, Mandel und grünen Kräutern, getragen von einer klaren Struktur und präsender Frische, im Finale zeigt sich eine feine Bitterkeit und ein charakteristisches, anhaltendes Pfeffern, das die frühe Lese und den hohen Polyphenolgehalt unterstreicht

Art. Nr.: 710.503

Hersteller: Cufrol

Herkunft: Italien / Spoleto

Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,5 Liter



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 Moraioli. 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.

