

BETRIEB



CROCEDIMEZZO

EXTRAVERGINE-OLIVENÖL

- TECHNISCHE DATEN -

Die große Bedeutung des erstgepresstes Olivenöls (Extravergine) für unsere Ernährung ist heute eine unangefochtene Gewissheit.

Das Extravergine-Olivenöl von "Crocedimezzo", das nur in geringen Mengen hergestellt wird, kommt ausschließlich von der Erstpressung unserer Oliven, die nur von Hand gepflückt werden und dann sofort in unserer Stammölpresse noch ganz frisch gepresst werden.

Die wertvolle Flüssigkeit wird mit mechanischem Prozess bei ca. 26°C gewonnen. Bei diesem Prozess werden absolut keine chemischen Mittel eingesetzt, somit behaltet das Öl seine ursprünglichen Eigenschaften bei und erleidet keine Verfremdung.

Unser Olivenöl zeichnet sich durch den intensiven und fruchtigen Geschmack und den sehr niedrigen Säuregehalt aus.

Das Extravergine-Olivenöl enthält natürliche Antioxidations-Stoffe die vor verschiedenen Krankheiten schützen und die das Öl über lange Zeit vor dem Ranzigwerden schützen.

Es muss an einem kühlen Ort aufbewahrt werden und vor dem direkten Licht, der Luft, der Hitze und der Kälte geschützt sein.

Mit dem Tiefkühlen kleiner Mengen kann man die typischen Aromen des frischgepressten Öls beibehalten und auch noch nach ein paar Monaten eine ausgezeichnete "Bruschetta" (getoastetes Brot mit Salz, Knoblauch und Olivenöl) genießen.