



Olio extra vergine di Oliva »fra mole«

D.S. Bio

»fra mole«. Der merkwürdige Name steht für die drei beteiligten Olivensorten: Frantoio ist die große Olivensorte der Toskana, besonders duftig im Aroma, aber auch pikant bis scharf am Gaumen. Moraiolo ist kälte- und trockenresistent, wächst gut auf kargem Boden und liefert hohe Polyphenolgehalte. Sie ist deshalb stets etwas bitter, dezent scharf und duftet nach Artischocke und frischem Gras. Leccino ist robust und frostfest und liefert ein besonders mildes, fruchtig süßliches Öl aus der in Italien weitverbreiteten Sorte. Danilos Olivenbäume stehen auf 700 Meter Höhe. Wenige Stunden nach der Ernte bringt er deren Früchte in eine moderne zweistufige Extraktions-Anlage (Pieralisi), wo sie sofort kalt zu Öl extrahiert werden, das anschließend filtriert und dekantiert wird, um spätere Oxidationsvorgänge zu verhindern.

fra mole ist ein rares Spitzenöl aus Bio-Anbau, eines der besonders feinen in unserem Programm. Leider fiel die Ernte 2024 ungewöhnlich klein aus. Vielleicht besitzt das aromatisch grüne Öl deshalb dieses Jahr einen so noch nie dagewesenen hohen Gehalt an wertvollen Polyphenolen, der das Öl um so wertvoller und haltbarer macht, je höher er ausfällt. Dabei fällt es durch späten Regen vor der Ernte geschmacklich intensiv, aber auch sehr fein und mild aus; es duftet intensiv, schmeckt weich und cremig und so empfiehlt es sich auf Salaten, Gemüse und frischem Fisch, man genießt es auf Brot oder Bruschetta und auf handwerklich herstellter Pasta. Zum Kochen und Erhitzen zu schade. 0,5l-Lichtschutzflasche | Dosierverschluß | MHD 5.2026

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Vegan: Ja

0.5l

SPEZ24095