

Bewirtschaftung: Sustainable

0,5l
SPEZ1703

Extra virgin Olive Oil »La Rosa«

Quinta de la Rosa

Unter den Freunden hochwertiger Olivenöle sind portugiesische Öle schon lange ein Geheimtipp. Sie wagen eine ganz eigene Aromatik im Vergleich z. B. mit spanischen oder italienischen Ölen, weil sie aus angestammten regionalen Olivensorten wie der Carrasquinha oder der Negrilha gewonnen werden. Es sind diese alten Sorten, die dem schonend mit modernster Technik kaltextrahierten Öl der Quinta de la Rosa sein an herbstlichen Rauch, Speck oder Räucherlachs erinnerndes Aroma verleihen. Ungewohnt aber reizvoll kann man mit diesem aromatisch eigenwilligen Olivenöl der Extraklasse Salaten, Gemüse, Fisch und Fleisch geschmacklich unerwartete, aber ausgesprochen wirkungsvolle Akzente verleihen.

Die schonende Verarbeitung bringt einen Säuregehalt von unter 0,3 % und ergibt ein besonders weiches, fast leichtes, aber hocharomatisches Öl wertvoller Qualität. Seine Peroxidwerte sind optimal und garantieren Haltbarkeit und reinste Aromatik. Das Öl duftet frisch nach grünen Äpfeln und ungewohnt nach dem Rauch herbstlicher Kartoffelfeuer. Es schmeckt weich und mild und besitzt als Zeichen seiner Frische am Gaumen eine dezent pfeffrige Schärfe, die aber bei Verwendung nicht mehr wahrzunehmen ist. Ein originelles Spitzen-Öl, mit dem Sie Gerichten besonderen aromatischen und geschmacklichen Reiz verleihen können.

Jahrgang 2025| Dunkle Lichtschutzflasche | Dosierverschluß | MHD 03.2027

K&U
www.weinhalle.de