

Wissenswertes

Olivenöl - flüssiges Gold des Südens

Olivenöl wurde bereits in der Antike als heiliges, gesundheitlich wertvolles Gut verehrt und in südlichen Ländern wird heute noch oft und gerne davon gesprochen, dass Olivenöl "Lebenskraft enthält". Eines der qualitativ hochstehenden Olivenöle wird von der Familie Ruscigno-Lavecchia im Süden Italiens zwischen Kalabrien und Apulien hergestellt und in der Schweiz exklusiv vertrieben. Mit seinem hohen Anteil des Zellschutzvitamins E und den einfach ungesättigten Fettsäuren erfüllt das kaltgepresste Olivenöl unbestritten einen wichtigen Punkt in der ernährungswissenschaftlichen Prävention.

Die Familie Ruscigno-Lavecchia produziert seit vier Generationen in der Basilicata hochwertiges Olivenöl mit viel Umsicht und Liebe zur Natur und Tradition. Vertrieben wird das reine Naturprodukt in der Schweiz ausschliesslich von Giuseppe und Roswitha Lavecchia, welche den Betrieb Gourmetworld Lavecchia leitet. Die Produktion von extra nativem Olivenöl (Olio Extra Vergine) erfordert viel Fingerspitzengefühl und Know-How. Zwei Begriffe, die der Familie Ruscigno-Lavecchia im Blut liegen. Schon die Aufzucht und Pflege der Olivenbäume verlangt viel Arbeit und Geduld, trägt ein Olivenbaum doch erst nach rund 15 Jahren genügend Früchte. Später liefert der Olivenbaum je nach Sorte, Alter und Pflege ca. 15 bis 22 Prozent reines Olivenöl. Genau wie beim Wein gleicht kein Jahrgang dem anderen.



Die Produktion

Die Oliven, die auf den Hügeln der Provinz von Matera gedeihen, werden noch handverlesen, was grossen Einfluss auf die spätere Qualität des Olivenöls hat. Mit einem Mühlstein aus Granit werden die vier verschiedenen Olivensorten bei höchstens 30 Grad zu einem zähen Brei zermalmt, danach auf Matten aufgebracht und behutsam gepresst. Nach einem mehrmonatigen Reifeprozess im Stahltank, in dem sich das Aroma der vier verwandten Olivensorten verfeinert, kann sich das Endprodukt sehen lassen. Das reine Olivenöl "Lavecchia Vittoria" besticht durch seinen harmonischen Wohlgeruch und überrascht mit seinem feinen würzigen Geschmack und dem fruchtigen Bouquet.

Das Olivenöl der Extraklasse in limitierter Stückzahl!



Das aromatisierte Zitrus-Ölivenöl mit den äusserst feinen Nuancen in den Geschmacksrichtungen Zitrone, Orange und Mandarine, ist eine wunderbare Ergänzung zum Olio Extra Vergine di Oliva. Durch eine wohldosierte Mischung wird der angenehme Duft des Öls unterstrichen. Dank einer ausgewogenen Mischung altertümlicher Olivensorten und ausgewählter Zitrusfrüchte stellt sich eine natürliche Symbiose ein. Geniessen Sie dieses hochwertige Zitrus-Ölivenöl nicht nur für die kalte Küche, sondern auch für die warme, zum Marinieren von Fleisch, Fisch, Carpaccio, Meeresfrüchten, Gemüsen, Salaten oder einfach als Apéro, zum Beispiel mit Sardellen oder als pikante Olivenbrötli serviert. Probieren Sie damit auch die Zubereitung der Röstli - ein wahrer Genuss.

Lagerung

Obwohl erstklassiges Olivenöl länger haltbar ist als jedes andere in der Küche verwendete Öl, spielt seine Lagerung doch eine bedeutende Rolle. So muss das Olivenöl sehr gut verschlossen an einem luftigen aber dunklen Ort bei 10 bis 16 °C aufbewahrt werden. In einer dunklen Flasche hält es auf diese Weise mindestens drei Jahre. Eventuelle Ablagerungen am Flaschenboden sind Merkmale der Reinheit dieses Produktes, da das Öl vor der Abfüllung nicht gefiltert oder geklärt wird.