Olivenöl di Nixima

Dieses native Öl wird aus der lokalen Olivensorte Nocellarn dell'Etna gewonnen, die Früchte werden nach der strengen Extravergine-Vorschrift von Hand gepflückt und kalt gepresst.
Neben der schonenenden Ernte und Verarbeitung der empfindlichen Oliven tragen auch andere Faktoren zur Gewinnung dieses herausragenden Öls bei: Sizilien gehört zu den wärmsten Regionen Italiens und die Regions des Ätna zeichnet sich durch einen besonders fruchtbaren und mineralreichen Vulkanboden aus.
Dazu kommt, dass die Olivenhaine in einer Höhe von 500 bis 700 Meter über dem Meeresspiegel liegen, wo Insektenbefall praktisch nicht mehr vorkommt - was eine gleich bleibend hohe Qualität der Oliven gewährleistet.

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Olivenöl di Nixima"

Zusätzliche Informationen

Olivenöl