

Trio aus drei verschiedenen Ölen je 250ml

Art. Nr.: Cal1480

Ein Set mit drei verschiedenen nativen Olivenölen
extra in 250 ml

UVP 30,20 €

20,56 €

0.75 l | 27,41 €/l



Gewicht: 0.76 kg

Lieferzeit: 3 -10 Tage

Der Artikel ist vorrätig; in Abhängigkeit der von
Ihnen gewählten Versandoption werden wir ihn so
schnell wie möglich an Sie verschicken.



Zusammenstellung 3 köstliche Olivenöle je 250 ml

Dieses Set wird zu einem Sonderpreis angeboten, damit diejenigen die diese Öle nicht kennen, Sie
probieren können

Ein Set mit drei verschiedenen nativen Olivenölen in 250 ml Flaschen.



Mosto Oro nur Taggiasca-Oliven, italienisch kalte Extraktion.

100% italienisches Öl Das Olivenöl extra vergine "Mosto Oro" ist der Stolz der Firma Calvi. Es wird ausschließlich aus den besten "Taggiasca" - Oliven (eine für die Hügel der westlichen Riviera Ligure typische Olivensorte) hergestellt, die von Januar bis März bei maximaler Reife von Hand geerntet und sofort kaltgepresst werden. Dank seines extrem milden und mandeligen Geschmacks verbessert das Olivenöl extra vergine "Mosto Oro" die raffiniertesten Gerichte und wird besonders zum Anrichten von Fisch empfohlen. Mosto "bedeutet ungefiltert, und tatsächlich wird das Öl nach einer natürlichen Dekantierungsperiode ohne jegliche Behandlung so abgefüllt, wie es aus der Mühle stammt. Die Flaschen sind zum Schutz vor Licht in eine Goldfolie eingewickelt.

Art. Nr Cal1051-003



Mosto Classico, italienische Kälteextraktion

100% italienisches Öl, kalt extrahiert Das Olivenöl extra vergine "Mosto Classico" ist die erste Kaltpressung aus einer Auswahl von Oliven, die in den ersten Monaten der Ernte kaltgepresst wurden. "Mosto Classico" ist "mosto" (ungefiltert): Nach einer natürlichen Dekantierungsperiode so abgefüllt, wie es aus der Mühle stammt. Es ist immer süß, aber frisch und fruchtig und daher eine ausgezeichnete Wahl, um sowohl Gemüse als auch Salate und auch delikate Gerichte zuzubereiten. Mosto Classico wird in einer sehr eleganten Flasche geliefert, die in grüne Aluminiumfolie eingewickelt ist und dieses Öl vor Lichteinwirkung schützt.

Art. Nr. Cal1051-0061



Quadro italienische kalte Extraktion

Image not found or type unknown



Das Olivenöl extra vergine "Il Classico" ist eine "Mischung" von Ölen, die zuerst aus Oliven kaltgepresst wurden, die während der gesamten Produktionszeit (November bis Januar) geerntet wurden. Dies verleiht diesem Öl ein gutes Gleichgewicht mit einem milden Geschmack und einer warmen Goldfarbe, ein lebendiges Parfüm und ein reichhaltiger Duft. "Il Classico" verstärkt den Geschmack von Salaten, bereichert jede Gemüsesuppe und verleiht gekochtem und gegrilltem Fisch den letzten Schliff. Probieren Sie es mit geräuchertem Lachs!

Art. Nr. cal1051-0062

