



Oliveöl Sicilia

PAESE DEL SOLE

Naturbelassenes Olivenöl direkt vom Kleinbauern - sonnenverwöhnt und mild im Geschmack

Im Herzen **Siziliens**, in der Region Enna, stehen die alten Olivenbäume von Andreas Familie. Von ihnen beziehen wir seit vielen Jahren unser unvergleichlich aromatisches Olivenöl.

Die Oliven der endemischen Sorte «Nocellara Etnea» werden von Hand gelesen, gewaschen und nach traditionellem, mechanischem Verfahren als ganze Frucht gemahlen.

Das Olivenöl Sicilia ist ein goldfarbenes, klares Öl mit **mildem, fruchtigem** Geschmack, der an frisch gemähtes Gras, Mandeln und Artischocken erinnert.



Verwendung

Das Öl verleiht Speisen ein «Extra» an Geschmack, ohne zu dominieren.

Zur Verfeinerung über Pasta-Gerichte, Fleisch und Gemüse, für Salatsaucen oder als Zugabe für einen knusprigen Pizzateig.

Setzen Sie das Olivenöl Sicilia ganz nach Ihrem Gusto ein.

Unser Tipp: Eine frisch geriebene Knoblauchzehe, Fleur de Sel und Olio Sicilia mit frischem Brot oder Focaccia zum Tunken als Apéritif servieren.

Buon appetito!

Thomy Notter, Maurizio Tondolo & Team