Produktinformation

Bio-Olivenöl Vita Verde Rohkostqualität, 3 Liter

Art-Nr.: VER-ÖL3



58,95 EUR

inkl. 7% USt. zzgl. Versand

Lieferung **Fr. 27. Nov. - Sa. 28. Nov. 2026**

Vita Verde Bio Olivenöl nativ extra

Wundervoll aromatisches Bio-Olivenöl nativ extra, für Schönheit von innen und außen.

Unser Vita Verde Bio-Olivenöl nativ extra aus dem Anbaugebiet der Halbinsel Peloponnes (Griechenland), rund um Sparta ist leicht mild-fruchtig und ein wahres Geschmackserlebnis.

Für die Herstellung des sortenreinen Öls verwenden wir ausschließlich am Baum schwarz gereifte Koroneiki Oliven. Dadurch ist Das Öl sehr mild und nicht bitter. Die Koroneiki Olive ist typisch für die steilen Hänge der Peloponnes und gilt aufgrund seiner Zusammensetzung geschmacklich als beste Grundlage für ein sehr gutes Olivenöl. Darüber hinaus besticht sie durch einen hohen Anteil wertvoller ungesättigter Fettsäuren.

Es handelt sich bei diesen Oliven um eine seit alters her kultivierte, pflegeleichte Sorte. Die Koroneiki Olive ist ungeeignet für moderne Hochleistungsplantagen, da sie nicht künstlich bewässert werden kann. In den letzten Jahrzehnten konnten wir auf der Halbinsel Peloponnes eine stetig wachsende Zahl von Olivenbauern für unsere

Produktinformation

hochwertigen Qualitäts- und Erntekriterien gewinnen. Alle Haine liegen eng beieinander und be über 500m Höhenlage, weswegen die Früchte langsamer reifen, viele Sonnenstunden bekomm fester und schmackhafter werden. Wir pressen das Olivenöl sofort nach der Ernte bei unter 25°C. Es erfährt auch danach keinerlei Wärmebehandlung und hat somit Rohkost-Qualität.

Unser hochwertiges Bio-Olivenöl nativ extra findet vielfältige Anwendungsmöglichkeiten in der Küche, aber auch in der Backstube. Es eignet es sich zum Beispiel hervorragend zum schmoren, dünsten oder braten. Unser Bio Olivenöl kann zum Beispiel auch die Butter beim Backen ersetzen.

- Anbaugebiet Höhenlage Peloponnes / Lakonien Griechenland
- Optimal gereifte Bio – Koroneiki Oliven
- Erste Kaltpressung, unter 25° kalt extrahiert
- Keine Filtrierung
- Leicht fruchtig (nicht bitterer Geschmack)
- Reich an ungesättigten Fettsäuren
- Rohkost-Qualität