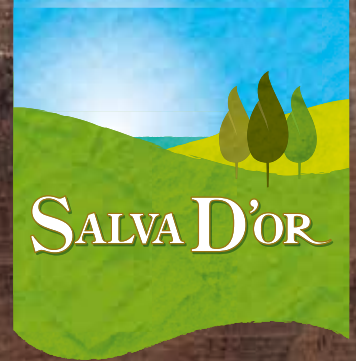


Flüssiges Gold native Olivenöl extra



Was bedeutet „native Olivenöl extra“?

Natives Olivenöl extra ist ein reines Naturprodukt. Ein Olivensaft, gewonnen aus baumfrischen Oliven und von besonderer Qualität. Gute Olivenölqualität kann man riechen und schmecken: Fruchtigkeit, Bitterkeit und Schärfe sind typische Merkmale eines hochwertigen Olivenöls, das eben genauso riecht und schmeckt wie die frisch gepflückten Oliven, aus denen es entsteht.

Die Salva D'Or Olivenöl-Lieferanten

Das Geheimnis des Salva D'Or Olivenöls liegt in seiner besonderen Herstellung, von der sorgfältigen Olivenernte auf dem Hain bis zur Flaschenabfüllung: Aus den gesunden Oliven mit perfektem Reifegrad wird in modernsten Mühlen das Öl schonend in Kaltextraktion gewonnen.



Picual Olivenöl - Natives Olivenöl Extra - Kaltextraktion - FORST HARVEST

Einer der besten Bio-Olivenölproduzenten der Welt



Unser Bio-Olivenöl-Lieferant ist unter Kennern aufgrund seiner ausgezeichneten Qualität sehr beliebt und ein echter Pionier in der ökologischen Bewirtschaftung von Olivenhainen. Ein traditionsreiches Familienunternehmen, das sich seit 1850, in bereits sechster Generation der Olivenölgewinnung widmet. Sein hohes Engagement für die biologische Vielfalt ist einzigartig. Auf über 300 Hektar humusreichem Boden wachsen bis zu 200 Jahre alte, bezaubernde Olivenbäume, die viel natürlichen Raum für Biodiversität bieten. Jede Menge Handarbeit ist bei der Olivenernte erforderlich, deren Früchte kommen ausschließlich von der eigenen Olivenfarm. Die streng qualitätsorientierte Ölgewinnung erfolgt einzig aus der grünen Picual-Olive. Zu diesem Reifezeitpunkt ist der Ölertrag noch sehr gering, dafür besitzt das Olivenöl ein besonders hohes Maß an gesunden und kulinarisch wertvollen Inhaltsstoffen. Geschmacklich ist es deshalb unverwechselbar und zählt weltweit zu den besten Bio-Picual-Olivenölen der Güteklasse nativ extra.

Premium Cuvée - Natives Olivenöl Extra - Kaltextraktion Arbequina Olivenöl - Natives Olivenöl Extra - Kaltextraktion - Early Harvest

Das Premium-Cuvée und sortenreine Arbequina-Olivenöl kommen von einer bisweilen einzigartigen Olivenöl-Genossenschaft, die im Markt neue Qualitätsstandards setzt und so Jahr für Jahr kontinuierliche Produktqualität liefert. Hinter dem Genossenschaftsunternehmen steht eine große Gemeinschaft von weit mehr als 4.500 passionierten Olivenbauern mit traditionellen Hainen. Bestens ausgebildete Fachleute bringen ihre langjährige Erfahrung in der Olivenkultivierung und Ölgewinnung erfolgreich ein. Ein ausgeklügelter Produktionsprozess sowie neueste Erkenntnisse aus Forschung und Entwicklung sorgen für die Gewinnung von besonders hochwertigen Olivenölen, die der Gastronomie und Profiküchen einen hohen Zusatznutzen bereiten. Alle nativen Olivenöle extra dieses Lieferanten stammen aus der umweltschonenden integrierten Landwirtschaft, jede Abfüllung ist von gleichbleibender Qualität, die Wertschöpfungskette rückverfolgbar.



Die drei Salva D'Or Newcomer der Güteklasse extra vergine sind allesamt hochwertig und doch geschmacklich unterschiedlich. Sie ergänzen sich in ihren Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten ideal. Das macht sie zu Must-haves in der Küche und Gastronomie. Salva D'Or setzt neue Qualitätsmaßstäbe für native Olivenöle extra und wird zum Schlüssel für innovative Aromenkompositionen und spannende Texturen.

Das Premium Cuvée

- hergestellt aus perfekt gereiften Oliven
- natürlich-fruchtiges Aroma grüner und reifer Oliven
- sanfte Bitter- und Schärfenoten
- besonders vielseitig einsetzbar in der heißen und kalten Küche
- für Dressings, zum Marinieren, Kochen, Braten und Frittieren



Das sortenreine, feinfruchtige Öl aus der Arbequina-Olive

- hergestellt aus feinsten Arbequina-Oliven der frühen Ernte
- fruchtbetonte Aromenfülle, feine Schärfe sowie typisch dezente Bitterkeit dank der teilweise noch grünen Oliven
- ideal als Starter, für Desserts und zum Verfeinern: hebt auf raffinierte Weise die Aromen der Speisen ohne zu dominieren
- Sortenrein
- Alrounder Olive, vielseitig einsetzbar
- Individuelles Branding ihres Kunden möglich



Das sortenreine, grünfruchtige Öl aus der Picual-Olive

- hergestellt aus grünen Bio-Picual-Oliven, handverlesen unverzüglich zu Beginn der neuen Ernte
- unvergleichlich vielschichtiger, intensiv grün-fruchtiger Duft, begleitet von einer perfekten Schärfe-Bitterkeits-Balance
- ausgesprochen exquisit und sehr gut kombinierbar mit Rohkost, Gegrilltem, rotem Fleisch und Schokoladendesserts
- Sortenrein
- Individuelles Branding ihres Kunden möglich



Bleiben Sie auf dem Laufenden!

Mehr Informationen, Hintergrundgeschichten, neue Rezepte und aktuelle Infos finden Sie unter:
<https://www.servicebund.de/sortiment/salva-d-or.html>

