

# Olivenöl aus Tradition erfolgreich !



Für die meisten Verbraucher ist es schwierig sich in der Masse in den Läden angebotenen Olivenöle zurechtzufinden. Es gibt soviel Auswahl, oft weiß man als Verbraucher gar nicht, auf was man achten soll, bzw. welchem Produkt man sein Vertrauen schenken soll. In Italien gibt es 400 Anbauggebiete.



## Was besagt "Natives Olivenöl Extra" bzw "Olivenöl Extra Vergine"?

- "Natives Olivenöl Extra" (Olio Extra Vergine di Oliva) ist ein naturbelassenes Olivenöl der "Extra"-Klasse. Extravergine wird ein Olivenöl wenn die Oliven halb- bis gerade reif vom Baum gepflückt und unverletzt binnen 24-48 Stunden in eine moderne Ölmühle gebracht werden, wo sie unter Vermeidung jeder Oxydation oder Fermentation gemahlen und zentrifugiert werden. Der Säuregrad darf nicht über 0,8% liegen.
- "Olivenöl" (Olio di Oliva). Hierbei handelt es sich um raffiniertes (thermisch und chemisch behandeltes) gereinigtes Produkt.
- "Natives Olivenöl" (Olio Vergine di Oliva) ist ebenfalls ein naturbelassenes Öl, weist jedoch in der Qualität leichte Fehler auf.

## Die Farbe des Olivenöls

Je nach Herkunft und Herstellung schwankt die Farbe von Olivenöl zwischen goldgelb und grün. Normalerweise ist Olivenöl klar, ungefiltert kann es aber auch trüb sein. Es gibt Hunderte von Olivenöl-Spezialitäten.

## Was bedeutet geschützte Ursprungsbezeichnung D.O.P.?

Native Olivenöle extra mit dem D.O.P. Zusatzkett wurden garantiert in der genannten Region angebaut und gepresst. Außerdem wurden sie durch ein unabhängiges Prüfungspanel bestehend aus mindestens 8 PrüferInnen auf Fehler und Qualität hin kontrolliert.



### DOP Riviera Ligure

**Bezeichnung:** Olivenöl extra vergine DOP Riviera Ligure - Riviera dei Fiori

**Geographische Herkunft:** Ligurien, bis zu 90% Taggiasca Oliven

**Verarbeitung:** manuelle oder mechanische Ernte um sicherzustellen dass die Qualität der Früchte nicht beeinflusst wird.

**Säuregrad:** max 0,5

**Organoleptische Klassifizierung:** fruchtiger Geruch milder oder mittlerer

Intensität, fruchtig, leichter Hauch von Gewürze, leicht bitter

**Ideale Anwendung:** ideal für die Zubereitung von Pesto, für Salate, Gemüse, Fischsalate, Meeresfrüchte, gekochter Fisch.

**KODEX 071673**

### DOP Terra di Bari

**Bezeichnung:** Olivenöl extra vergine DOP Terra di Bari - Castel del Monte

**Geographische Herkunft:** Bari (Apulien),

**Verarbeitung:** manuelle oder mechanische Ernte um sicherzustellen dass die Qualität der Früchte nicht beeinflusst wird.

**Säuregrad:** max 0,5

**Organoleptische Klassifizierung:** Aroma: fruchtig, leicht bitter und pikant.

**Ideale Anwendung:** Ideal für die Zubereitung von Gerichte der mediterranen Küche: Pasta, Fisch Gemüse, Salate, Käse.

**KODEX 071672**



### Olivenöl extra vergine DOP Trapani

**Geographische Herkunft:** Sizilien

Die Gegend von Trapani ist eine der besten Produzenten von Olivenöl extra vergine von hoher Qualität. Dieses Olivenöl von herausragender Qualität wird im Westen Siziliens gewonnen und zwar aus der DOP-Region "Valli Trapanesi".

**Verarbeitung:** Die Oliven für das Olivenöl werden noch von Hand gepflückt, kaltgepresst und sofort in Edelstahlbehälter gefüllt.

**Organoleptische Klassifizierung:** typische gold-gelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, süßer, aromatischer Geschmack leicht gewürzt – einzigartig! Gutes Olivenöl, das Sie nicht vergessen werden!

**KODEX 071671**



### **Riviera Ligure DOP Riviera dei Fiori**

**Geographische Herkunft:** Ligurien Extranatives Olivenöl aus der DOP-Zone "Riviera Ligure" hergestellt aus Taggiasche Oliven, welche von Hand geerntet u. innerhalb von 24 Stunden durch Kaltpressung verarbeitet werden. Dieses native Olivenöl wird sehr strengen Qualitätstests unterzogen.

**Verarbeitung:** kaltgepresst

**Säuregrad:** geringer als 0,3%

**Geschmack:** Das Olivenöl Ligure hat ein süßlich- fruchtiges Aroma mit mildem Geschmack, leicht pikant. Farbe: hellgelb.

**Ideale Anwendung:** roh auf Fischspeisen, Saucen, gemischte Salate, gekochtes Gemüse, Braten und Grillfisch.

**KODEX 972543**

### **Olivenöl Novolivo**

**Geographische Herkunft:** Italien **Die Olivenöle der Familie Coppini wurden mehrfach vom Fachmagazin "Der Feinschmecker" in die Liste der besten Olivenöle der Welt aufgenommen.** Die Ernte der Oliven erfolgt von Hand. Das Extraktionsverfahren besteht aus einer modernen Hämmermahanlage sowie einem modernen Zentrifugiersystem.

**Geschmack:** leicht, angenehm harmonisch, leicht fruchtig

**Säuregrad** zwischen 0,2% e 0,3%

**Ideale Anwendung:** gekocht oder gedünsteter Fisch, für die Zubereitung von Mayonnaise, Tartar vom Schwertfisch, roh auf alle Speisen, zu Nudelsalat.

**KODEX 001242**



### **De Coppini**

**Geographische Herkunft:** Italien - Das Olivenöl de'Coppini extra vergine stammt aus den Olivensorten Nocellara und Ogliarola. **Verarbeitung:** Um die Qualität des Produktes zu gewährleisten, werden die Oliven von Hand gepflückt und innerhalb von 48 Stunden nach der Ernte vor Ort gepresst.

**Säuregrad** zwischen 0,2% e 0,3%

**Geschmack:** ausgewogen, ein fruchtiges Öl mit mildem Geschmack und pikanten Artischocken-Aroma im Ausklang.

**Ideale Anwendung:** Es eignet sich hervorragend zum Braten und unterstreicht die persönliche Note einer jeden Speise. Ideal für Bruschette, Saucen, Grillfisch, Mozzarella mit Tomaten, gekochtes Fleisch.

**KODEX 001241**





### Olivenöl DIELLO

**Geographische Herkunft:** Mittelmeer

**Säuregrad:** max 0,6

**Organoleptische Klassifizierung:** Charakteristisch, fruchtig grün, leicht bitter und würziger Geschmack, geruchlos.

**Ideale Anwendung:** Für alle Anwendungen in der Küche als Dressing, Vinaigrette, zum Kochen, für die Zubereitung von Saucen für gegrilltes Fleisch und Gemüse, Pizza. Für die Zubereitung von Teigen wie Pizza und Focaccia, auch zum Braten geeignet.

**KODEX 001226**

### Antico Orcio

**Geographische Herkunft:** Italien - Das Olivenöl Antico Orcio extra vergine stammt aus den Olivensorten Nocellara, Dritta und Biancolilla.

**Geschmack:** Antico Orcio schmeckt frisch und deutlich nach reifer Olive und ist angenehm beißend im Ausklang.

**FARBE:** grüngelb mit goldener Reflektion

**Säuregrad:** max. 0,3%

**Ideale Anwendung:** Roh aufs Brot, zu Spaghetti und Nudel mit Fleischragout und frischem Gemüse, zum frischen oder gegrillten Gemüse, zu gekochten weißen Bohnen, zum gegrillten Fleisch.

**KODEX 001247 – 001274 1 L**



### Olivenöl EX. Marasca

Sehr mildes Olivenöl, bestens geeignet zum Verfeinern von Salaten.

**KODEX 001319**

## Was bedeutet der "Säuregrad" bzw "Anteil freier Fettsäuren"?

Ein wichtiger Parameter zur Feststellung der Qualität ist der Anteil freier Fettsäuren (gemessen als Ölsäure). Je niedriger der Säuregrad, desto besser ist das Öl. Die besten Öle liegen bei 0,2-0,3%

Öl ist nicht gleich Öl: Der Säuregrad kann leider durch chemische Eingriffe verringert werden. Das kann man an den teilweise großen Preisunterschieden erkennen.

## Weitere Öle 0,5 Flaschen



**OLIVENÖL EXTRA VERGINE L' ITALIANO** - Olivenöl extra vergine - wird in Umbrien produziert. Der Geschmack erinnert an die Tomate und an die Mandel, ist nicht intensiv. Er ist ähnlich der Olivensorte Taggiasca. Ideal für weißes Fleisch, Fisch, Salate, Bruschette und Carpacci. Es ist ein Blend aus verschiedenen Sorten.

**Kodex 001261**



**OLIVENÖL EXTRA VERGINE PIETRA SANTA** - Olivenöl extra vergine - wird in Brindisi produziert. Hat eine goldgelbe und leicht grüne Farbe. Der Geschmack ist leicht pikant. Ideal für Gemüse, verschiedene Salatarten und für rote und weiße Fleische geeignet. Säuregehalt 0,2%. Es ist ein Blend aus den Sorten Frantoio, Leccino, Oliarola e Cine di Melsi.

**Kodex 001259**



**OLIVENÖL EXTRA VERGINE** Sehr mildes Olivenöl, bestens geeignet zum Verfeinern von Salaten.

**Kodex 074331**

**OLIVENÖL EXTRA VERG. MONOCULTIVAR** - Olivenöl extra vergine. Gepresst aus reinen Olive "Taggiasche". Eine besondere Olivenart aus Ligurien. Olivenöl mit fruchtigem Olivengeschmack und leichtem Mandelaroma.

**Kodex 074288**



## Weitere Öle 0,5 Flaschen



**OLIVENÖL EXTRA VERGINE FRANTOIO** - Olivenöl extra vergine - wird in Umbrien produziert. Es wird nur aus der Sorte Frantoio gepresst. Der Geschmack ist mittel, erinnert an Mandeln. Die Farbe ist dunkelgrün. Ideal für Fleisch und Fisch.

**Kodex 001265**



**OLIVENÖL DOP Garda Orientale** - Intensive grüne Farbe, gekennzeichnet mit einer geringen Variation von gelben Bestandteilen. Leichtes und geschmackvolles fruchtiges Aroma, mit einer Sensation von süßen Mandeln. Ideal für weisses Fleisch, Gemüse und Salate.

**Kodex 001258**



**OLIVENÖL EXTRAVERGINE GRAND GOURMET** - Olivenöl extra vergine "De Coppini" wird aus reifen Oliven gewonnen, welche von Hand gepflückt u. innerhalb von 48 Stunden nach der Ernte verarbeitet werden. Säuregehalt von <0,23 %.

**Kodex 001241**

**OLIVENÖL EXTRA VERGINE . TAGG. BIO** - Dieses Bio Olivenöl wird zu 100 % aus ligurischen Taggiasche Oliven hergestellt und es hat einen ganz speziellen Geschmack. Es wird in praktischen 500 ml Flaschen verpackt. **Kodex 972550**



## 0.75 Flaschen

### OLIVENÖL IL TRADIZIONALE

**Bezeichnung:** Olivenöl extra vergine - ein qualitativ hochwertiges Öl. Nur ausgesuchte Früchte werden verwendet u. einem vorgegebenen Produktionsprozess unterzogen. Farbe: gelblich - grün. **Geographische Herkunft:** Italien **Verarbeitung:** Olea Europea Oliven - ausschließlich durch mechanischen Verfahren hergestellt. **Säuregrad max. 0,6** **Organoleptische Klassifizierung:** Charakteristisch, fruchtig, leicht bitter und würziger Geschmack, geruchlos. **Ideale Anwendung:** für alle Verwendungen in der Küche, roh für die Zubereitung von Saucen für gegrilltes Fleisch und Gemüse, Pizza, Focaccia, Teigwaren, zum Braten geeignet.

**KODEX 071531**



### OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA I CLIVI

**Geographische Herkunft:** Ligurien – super Preis/Leistungsverhältnis  
**Höhenlage:** 200/500 m. „I Clivi“ ist ein kaltgepresstes Extra Vergine Olivenöl aus unterschiedlichen Sorten. Alle hochwertig und verschieden kultiviert. Diese besondere Mischung vereint die typische sanfte ligurische Olive mit den hervorragenden Eigenschaften der zentralen und südlichen Regionen Italiens. **Verarbeitung:** kaltgepresst **Säuregrad:** geringer als 0,4% **Geschmack:** Der intensive und lebhaft Charakter spiegelt den starken Geschmack und das fruchtige Aroma wieder, das von der traditionellen Verarbeitung herrührt. **Ideale Anwendung:** Roh in Gemüsesuppen, auf Fleisch, gekochtes Fleisch und zum Frittieren. **KODEX 972544**



### OLIVENÖL EXTRA VERGINE MOSTO “BUON FRUTTO”

„Buon Frutto“ ist ein hauptsächlich aus Taggiasca Oliven kaltgepresstes Extra Vergine Olivenöl. Die Früchte wurden kurz vor der Reife geerntet. Es ist gefiltert oder als MOST erhältlich, mit hohem Nährstoffgehalt und ist leicht bekömmlich. **Geographische Herkunft:** Ligurien **Höhenlage:** 200/500 m - **Verarbeitung:** kaltgepresst **Säuregrad geringer als 0,3%** **Geschmack:** Das Öl hat einen sanften Auftritt und einen angenehmen, frisch-fruchtigen Geschmack. **Ideale Anwendung:** Roh in Gemüsesuppen, besonders für Fleischgerichte geeignet. **KODEX 972546**

## 1 LT Flaschen

### OLIVENÖL EXTRA VERGINE “TUMAI”

Natives Olivenöl extra 100% Italienisch. Ein Öl mit niedrigem Säuregehalt, leicht fruchtigen Geschmack, Duft von Blumen, süß - **Bezeichnung:** 100% italienische Oliven **Geographische Herkunft:** Italia **Verarbeitung:** kaltgepresst **Säuregrad:** geringer als 0,3° **Organoleptische Klassifizierung:** leicht fruchtig. **Ideale Anwendung:** Gemüservspeisen, Reis, Salate, Suppen, Gemüse, Käse, gegrilltes helles Fleisch.

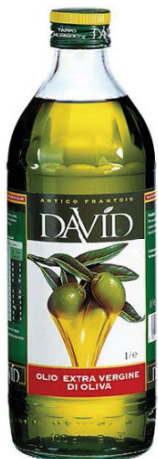
**KODEX 074289**



### OLIVENÖL EXTRA VERGINE BIO

Olivenöl extra vergine - wird in Lecce produziert. Es ist ein Blend aus 90% Oliarola. Dieses Öl ist sehr fein im Geschmack, wenig fruchtig und hell in der Farbe. Ideal für Fleisch, Fisch und Gemüse. **KODEX 001253**





### OLIVENÖL EXTRA

Olivenöl aus Oliven welche durch mechanische Vorgänge verarbeitet werden, ohne das Öl zu verändern. Das Öl wird nur geklärt und geschleudert. **KODEX 001272**

### OLIVENÖL ANTICO ORCIO

Natives Olivenöl Antico Orcio wird aus Oliven mit richtigem Reifegrad gewonnen. Um die Qualität des Produkts zu gewährleisten, werden die Oliven von Hand gepflückt und innerhalb 48 Stunden nach der Ernte gepresst. Es hat einen Säuregehalt von < 0,26%. **KODEX 001262**



### OLIVENÖL

**Bezeichnung:** Olivenöl extra vergine **Geographische Herkunft:** Italien, Spanien und Griechenland **Verarbeitung** kaltgepresst , manuelle oder mechanische Ernte **Säuregrad:** max 0,7 **Organoleptische Klassifizierung:** Charakteristisch, etwas reifere Frucht, leicht bitter und würziger Geschmack und geruchlos **Ideale Anwendung:** für alle Verwendungen in der Küche, Zubereitung von Saucen für gegrilltes Fleisch und Gemüse, Pizza, Teigwaren, zum Braten geeignet. **KODEX**

## Aromatisierte Öle



### Kaltgepresstes Olivenöl mit Peperoncino-Geschmack 0,5 L



**Beschreibung:** Kaltgepresstes Olivenöl mit Peperoncino-Geschmack Viva Maria. Die Produkte Viva Maria werden nach unseren Rezepten und Anweisungen hergestellt und sind auf dem Markt bereits als absolute „Qualitätsprodukte“ bekannt. **Ideale Anwendung:** ideal um Fisch- oder Fleischgerichte sowie Suppen oder Salate zu würzen.

**KODEX 074552**

### DRESSING OLIVEN & ZITRONEN 0,5 L

wird aus der gleichzeitigen Pressung von Oliven und Zitronen gewonnen. **Geographische Herkunft:** Italien **Zusammensetzung:** 72% Natives Oliven Extra aus Olivensorten Nocellara , 28% Zitronen Special. **Geschmack:** Harmonisch **Ideale Anwendung:** Zu Schelltieren, zum roten Fleisch, zu Pinzimonio (rohem Gemüse), zum Artischockensalat mit Parmesankäse

**KODEX 001217**





### **NATIVES OLIVENÖL EXTRA MIT KNOBLAUCH UND PFEFFERSCHOTEN 250 ml**

**Olitalia Beschreibung:** Natives Olivenöl Extra (97%), Knoblauch (2%), Pfefferschoten (1%), Aromen

**Geographische Herkunft:** Italien, Spanien, Griechenland  
**Organoleptische**

**Klassifizierung:** Pfefferschoten und Knoblauchgeschmack

**Ideale Anwendung:** Ideal für Bruschette, Suppen, Pasta, Hauptspeisen, Fleisch und Fisch.

**KODEX 070172**

### **OLIVENÖL EXTRA VERGINE MIT BASILIKUMGESCHMACK 250 ml -**

**Olitalia Geographische Herkunft:** Italien, Spanien, Griechenland

**Beschreibung:** Natives Olivenöl extra und gefriergetrockneten natürlichen Geschmack von Basilikum **Säuregrad max 0,8**

**Organoleptische Klassifizierung:** Basilikumgeschmack

**Ideale Anwendung:** auf rohes Gemüse, Gemüsesuppen und helles Fleisch, ideal um jedem Teller eine kreative Note hinzuzufügen.

**KODEX 070173**



## **Spezialöl 0,25 L**



### **Pelzmann Walnussöl 0,25 l Glasflasche**

Zu den erlesensten Ölsorten zählt das Walnussöl. Der fein aromatische Nussgeschmack macht aus jeder einfachen Speise ein exklusives Gericht. Sie können mit diesem exquisiten Öl nicht nur Salate und zartes, kaltes Fleisch würzen, sondern auch Süßspeisen, Desserts und Gebäck veredeln! **KODEX 001280**

### **Pelzmann Haselnussöl 0,25l Glasflasche**

Das hochwertige französische Haselnussöl eignet sich sowohl hervorragend zum Backen von Kuchen als auch zum Anrichten von Salaten, Desserts, Müsli und Vollwertgerichten. Der feine Haselnussgeschmack garantiert höchsten Genuss. **KODEX 071293**



## Spezialöl 0,25 L



### **Pelzmann Sesamöl, 0,25l Glasflasche**

Sesam gehört zu den ältesten Ölpflanzen der Menschheit. Durch den typischen Geschmack verleiht das Sesamöl Ihren Speisen eine orientalische Note. Der hohe Anteil an ungesättigten Fettsäuren macht es besonders wertvoll. **KODEX 071292**



### **Teutoburger Raps-Kernöl Vielseitig - 0,5l Glasflasche**

100 % reines Raps-Kernöl 100 % köstlich. Mehrfach ausgezeichnet: Das native, kaltgepresste Raps-Kernöl VIELSEITIG ist die Genussgarantie für Ihre Kunden. Nussig-fein im Geschmack, reich an Omega-3-Fettsäuren und ausschließlich aus Saatgut aus deutschem Vertragsanbau. **KODEX 001231**

## 5 LT

### **OLIVENÖL EXTRA VERGINE "I CLIVI" -**

Das Olivenöl "I Clivi" wird aus ausgesuchten Oliven (Taggiasche, Frantoio, Oliarola) durch Kaltpressung hergestellt. Die Kombination dieser Olivensorten vereint in diesem Öl den typisch süßlich - fruchtigen Geschmack der ligurischen Oliven. Dieses Öl hat sehr wenig Säure und ist besonders geeignet für den Gebrauch in der Küche. Frantoio LT 5

**KODEX 972545**

### **OLIVENÖL EXTRA VERGINE ANTICO ORCIO**

Natives Olivenöl. Die Oliven werden von Hand gepflückt u. innerhalb von 48 Stunden nach der Ernte gepresst. Säuregehalt von <0,26 %. Perla LT 5

**KODEX 001251**

**5 LT**



**OLIVENÖL EXTRA VERGINE SERENELLO**

Kalt gepresstes Öl aus 100% italienischen Oliven. Der fruchtige Geschmack ist weich, abgerundet und nicht bitter. Olio Anfosso LT 5

**KODEX 001222**

**OLIVENÖL SANSA FIL D'OLIO**

Olio Perla LT 5

**Kodex 001235**



**OLIVENÖL EXTRA VERGINE**

Die Oliven werden durch mechanische Vorgänge verarbeitet, ohne das Öl zu verändern. Das Öl wird nur geschleudert und geklärt. LT 5

**Kodex 001277**



**OLIVENÖL**

Olivenöl gewonnen aus raffiniertem Öl und Öl extra vergine Delicato LT 5

**Kodex 001273**



## **OLIVENÖL EXTRA VERGINE BAGINBOX**

Mediterranes „Olivenöl extra vergine“ von milden Geschmack. Durch die hygienische und innovative Verpackung "Bag in Box" sehr zu empfehlen für Großverbraucher.

LT 10 **Kodex 001220**

