



Umbrisches Olivenöl aus eigenem Anbau!

Unsere Oliven reifen auf Hügeln in der Nähe des Trasimener Sees. Dank des hohen Anbaugesbietes (500 m über dem Meer) und des Mikroklimas werden keinerlei Pestizide oder Chemikalien benötigt und eingesetzt! Die Olivensorten „Frantoio“, „Lecicino“ und „Moraiolo“ werden ausschließlich von Hand gepflückt und anschließend in einer traditionellen Ölmühle „kalt und schonend“ gepresst. Die eventuelle Sedimentation auf dem Boden der Flasche ist die Garantie für Nichtmanipulation und Echtheit! Öl kühl (10°-16°C) und dunkel aufbewahrt hält zwei Jahre.

Olivenöl ist Vertrauenssache

Vorzüge des umbrischen Olivenöls „Poggio della Croce“

Das extra native Olivenöl – Olio extra vergine di Oliva – wird aus handgepflückten und kaltgepressten Oliven von den sanften, grünen Hügeln Umbriens gewonnen. Die sorgfältige Auslese der Oliven und deren Ernte sowie die besondere Sorgfalt bei der sofortigen Verarbeitung nach der Ernte, erlauben die Gewinnung eines hochwertigen Öles mit heilsamen Wirkstoffen!

Unser Olivenöl stammt ausschließlich von handgepflückten, gesunden, unbeschädigten Oliven aus biologischem Anbau ohne jegliche Beimischung von anderen Ölen.

Unser Öl wird nicht filtriert, sondern klärt sich in Edelstahlbehältern auf natürliche Weise bevor es abgefüllt wird. Wie jedes hochwertige Olivenöl schmeckt es leicht bitter, ist pfeffrig im Geschmack und etwas „kratzig“ im Abgang (italienisch: pizzica la gola). Dies sind absolut wichtige Charakter- und Qualitätsmerkmale eines unverfälschten Öls aus frischen, gesunden Oliven!

Entgegen einer weit verbreiteten Meinung eignet sich Olivenöl sehr gut zum Anbraten und Kochen. Die einfachen, ungesättigten Fettsäuren des Olivenöls (jedoch nur bei hochwertigem Öl) bleiben bei der Erhitzung länger stabil als bei allen anderen Ölen.

Qualität:

Kaltgepresstes Olivenöl gibt es in vielen Qualitätsklassen.

Das beste Olivenöl darf das Etikett „Olivenöl extra nativ“ (auch „extra vergine“) tragen – dies ist gleichbedeutend mit „kaltgepresstes Olivenöl aus erster Pressung“. Eine dieser Bezeichnungen führen nun fast alle handelsüblichen Öle – das allein heißt aber noch gar nichts! Bei billigerem Öl kann man davon ausgehen, dass man kein frisches beziehungsweise unverschnittenes / ungemischtes Produkt ersteht. Vor allem wer Olivenöl aus gesundheitlichen Gründen verwendet, muss auf Qualität achten und sollte kein Massenprodukt kaufen.

Viel zum intensiven, reichen Aroma tragen die Schwebestoffe aus dem Fruchtfleisch der Oliven bei ungefilterten Ölen bei. Der Bitterstoff Oleuropin wiederum befindet sich in hohem Anteil in den Schwebestoffen, die beim Filtern des Olivenöls entfernt werden. Leider ist das Filtern vielfach auch bei hochklassigen Qualitätsölen üblich! Die Bezeichnung DOP (Denominazione di Origine) sichert, dass ein landwirtschaftliches Produkt aus einer bestimmten, genau definierten Region geerntet und verarbeitet wurde.

Die einzige Möglichkeit, Olivenöl zu beurteilen, war ursprünglich, es zu probieren. Solche Proben wurden häufig nur von einer Person durchgeführt und waren daher sehr subjektiv. Mittlerweile kann man mit chemischen Tests den Säuregrad des Öls feststellen. Je niedriger der Säuregehalt, desto besser das Öl.

Extra natives Olivenöl („extra vergine“) ist die Spitzenklasse unter den Olivenölen: Naturrein und unbehandelt, darf der Säuregrad des Öls nicht mehr als 1 Gramm pro 100 Gramm, also 1% betragen. Aroma, Geschmack und Farbe des Öls müssen einwandfrei sein.

www.poggiodellacroce.com

Martin Stock / Hechenbergweg 10 / 6170 Zirl T.+43 664 75009495

Poggio della Croce

OLIO EXTRA VERGINE
DI OLIVA
UMBRIA



Produktion:

Die Produktion von hochwertigem Olivenöl ist sehr aufwendig. Für einen Liter Olivenöl braucht es 6- 7 kg Oliven. Ein geübter Olivenpflücker erntet in der Stunde max. 10 kg Oliven. In der Ölmühle werden diese gewaschen, zerkleinert , gepresst und abgefüllt. In unserem Falle handelt es sich um eine kleine Mühle mit langer Tradition. Dazu kommen noch der Transport und die Verpackung.

Natives Olivenöl extra wird mittels eines mechanischen Herstellungsprozesses gewonnen.

Leider jagt ein Lebensmittelkandal den nächsten und wir Konsumenten werden belogen und betrogen.

Weshalb ist das Olivenöl extra vergine im Supermarkt so billig?

Auszug aus dem Konsumentenmagazin „Saldo“:

„Olivenöl extra vergine“ darf sich nur ein Olivenöl nennen, dessen Säuregrad nicht über 1% liegt. Die Händler halten diese Norm mühelos ein. Sie schütten billiges oder altes Öl mit z. Bsp. 3,5% Säureanteil mit besserem mit 0,5% Säure zusammen und gleichen das Gemisch bis zur 1%-Limite aus – alles unter dem Gütesiegel „extra vergine“.

Leider werden den Konsumenten in gewissen Handelsketten immerwieder Öle angeboten, die gar mit minderwertigen Lampenöl versetzt sind und dies unter dem Label „extra vergine“ !

Diese Öle werden dann zu einem extrem günstigen Preis verkauft – der Konsument mag denken, dass er etwas Gesundes zu einem billigen Preis einkauft. Dies ist natürlich ein Trugschluss ! Diese (gepanschten) Öle haben einen unangenehmen Geschmack und der gesundheitliche Aspekt ist sowieso fragwürdig. Diese Öle sind in keinem Falle repräsentativ für gute und reine, handgefertigte Produkte .

Olivenöl ist nicht gleich Olivenöl !

Lagerung / Haltbarkeit

Obwohl Olivenöl länger haltbar als alle anderen in der Küche verwendeten Öle und auch sehr hitzestabil ist, bedarf es der Beachtung einiger Dinge: Denn ein solch edles Gut (auch flüssiges Gold genannt) verlangt nach einer sachkundigen Hand. Damit das Öl solange wie möglich in bester Qualität erhalten bleibt, sollte es auch besonders behandelt und entsprechend sorgfältig gelagert werden. Das bedeutet, es stets gut verschlossen an einem luftigen, dunklen Ort und „kellerkühl“, also bei einer Temperatur zwischen ca 15°C und 18°C, aufzubewahren. Öl in hellen Flaschen ist besonders schön anzusehen, da man die grün bis goldige Farbe schön erkennen kann. Für eine Lagerung sollte es aber vor Sonneneinstrahlung und Licht geschützt werden oder in eine dunkle Flasche umgefüllt werden. Je dunkler das Glas umso besser. So verwahrt, ist Olivenöl mindestens 2 Jahre haltbar.

Olivenöl als Heilmittel – wieso ist mediterrane Küche so gesund ?

Angesichts all dessen, was in den Früchten des Ölbaums und ihrem Öl enthalten ist, wird verständlich, warum die mediterrane Ernährung der Gesundheit so zuträglich ist und weshalb die Erzeuger von Qualitätsölen von einer medizinischen Wirksamkeit sprechen. Wie richtig sie mit dieser Aussage liegen, zeigen nicht zuletzt Studien zur mediterranen Ernährung und zu deren Hauptquelle, dem Olivenöl.

Heute ist es wissenschaftlich erwiesen, dass Qualitäts-Olivenöl - wie zum Beispiel unser Öl „Poggio della Croce“ – mit zum Besten für die Gesundheit gehört. Nicht nur deshalb, weil Olivenöl das einzige Fett enthält, das absolut naturrein und aus der einfachen Pressung der Frucht und ohne chemische oder sonstige Zusätze gewonnen wird (und dies gilt nur bei hochwertigen Ölen – nicht bei billigen Mischölen !).

Andere Öle, wie beispielsweise das Sonnenblumenöl werden durch Extraktion mit Lösemitteln, in der Regel Stoffe wie Butan und Hexan, gewonnen. Auch hinsichtlich seiner Zusammensetzung ist gutes Olivenöl zweifelsohne der „König“ unter den Ölen.

www.poggiodellacroce.com

Martin Stock / Hechenbergweg 10 / 6170 Zirl T.+43 664 75009495