Olivenöl, nativ-extra, bio kbA - 500ml - unfiltriert (Vitaverde, Griechenland)

Vitaverde Bio Olivenöl nativ extra, aus optimal gereiften schwarzen Bio Koroneiki-Oliven

Vitaverde Olivenöl ist ein hochwertiges Olivenöl der Spitzenklasse aus **erster Kaltpressung**, hergestellt mit größter Sorgfalt und nach strengen Qualitätsrichtlinien. Die Verwendung griechischer Koroneiki Oliven und die schonende Herstellungsweise unter Verzicht auf Filtrationsverfahren ist verantwortlich für den Geschmack und den Vitalstoffgehalt dieses Öls. Das Öl schmeckt fruchtig intensiv, mit einer leichten Schärfe im Abgang.

Vorteile von Vitaverde Bio Olivenöl auf einen Blick

- **100 % naturbelassen**, aus erster Kaltpressung
- **hochwertige Koroneiki-Oliven** aus über 500 m Höhenlage
- **Ungefiltert**, für maximale Nährstoffdichte und Antioxidantien
- Klassiker der **mediterranen Küche**
- **Fruchtig-intensiver Geschmack** mit feiner Schärfe
- **Nachhaltiger Anbau**, kontrollierte Qualität

Besonderheiten von Vita Verde Olivenöl

Verwendet werden nur ausgewählte, schwarze Koroneiki-Oliven der Peloponnes, die zum optimalen Reifezeitpunkt geerntet werden. Die Koroneiki Olive ist eine kleine, feste Olive und bekannt für ihre Fruchtigkeit - Eine optimale Basis für ein wohlschmeckendes fruchtiges Olivenöl. Eine kleine Gruppe Olivenbauern bauen diese Oliven ausschließlich nach den strengen VITA VERDE Qualitätsrichtlinien an. Die Oliven-Haine liegen in über 500 m Höhenlage. Durch die Höhenlage reifen die Früchte langsamer und sie bekommen insgesamt mehr Sonnenstunden. Dadurch werden sie fester, schmackhafter und gehaltvoller.

Die Oliven werden zum optimalen Reifezeitpunkt von Hand gepflückt und schonend bei maximal 25 °C kalt gepresst. Das Öl wird nur abgesetzt und nicht gefiltert. Auch entscheidend für die Qualität bei Olivenölen ist das rasche Pressen nach der Ernte. Durch den Verzicht auf maschinelle Filtrierung erhält man einen höheren Anteil an Antioxidantien im Öl. Erst nach einigen Wochen der Ruhe und des Absetzens der Schwebstoffe wird das erstklassige Öl sortenrein abgefüllt. Jede Pressung wird nach strengen Qualitätskriterien kontrolliert und geprüft.

Verwendungsempfehlungen zum Vita Verde Ölivenöl

Mit Vitaverde Bio-Olivenöl nativ extra erwerben Sie ein absolutes Spitzenprodukt für die hochwertige und gesundheitsbewusste Küche. Dieses fruchtige Olivenöl passt hervorragend zu Fisch- und Fleischgerichten sowie zu mediterranem Gemüse. Natürlich bereichert Vitaverde Olivenöl auch mediterrane Salate mit einem kräftig-vollen Olivengeschmack, ideal auch in Kombination mit anderen kaltgepressten Pflanzenölen, etwa aus Leinsamen, Hanf-, Kürbiskernen oder Walnüssen.
Ein interessantes **Video**, welchen Schutz eine gesunde Ernährung insbesondere mit nativem Olivenöl bieten kann, finden Sie hier: https://www.youtube.com/watch?v=JVeJy0nhwh8

Weitere Verwendungstipps

- **In der kalten Küche:** Für Salate, Dressings und Dips, Einlegen von Gemüse
- **In der warmen Küche:** Zum Braten, Kochen und Dünsten. Hitzebeständig bis 210 °C
- **Zum Verfeinern:** Perfekt für mediterrane Gerichte wie Pasta, Pesto, gegrilltes Gemüse oder Fleisch
- **Für Superfood-Getränke:** Ein Teelöffel Olivenöl im frisch gebrühten Kaffee sorgt für eine cremige Textur und einen einzigartigen Geschmack.
- **Ein Löffel vor einer Feier kann den Alkoholabbau unterstützen**

Wissenswertes über die Herstellung des Vitaverde Olivenöls

Koroneiki-Oliven gelten als eine der besten Sorten für die Olivenölgewinnung. Sie werden zum optimalen Reifezeitpunkt von Hand gepflückt und innerhalb weniger Stunden kalt gepresst, um ihre Frische und Qualität zu bewahren. Das Öl wird sortenrein abgefüllt und unterliegt strengen Qualitätsprüfungen.

Unfiltriertes Olivenöl, wie das von Vitaverde, enthält mehr Antioxidantien und Polyphenole als filtrierte Öle. Polyphenole tragen dazu bei, die Zellen vor oxidativem Stress zu schützen, was zahlreiche gesundheitliche Vorteile mit sich bringen kann. Der fruchtige Geschmack entsteht durch die schonende Verarbeitung der Oliven, während die Schärfe im Abgang auf die natürlichen Pflanzenstoffe zurückzuführen ist.

Lagerung des kaltgepressten Vitaverde Olivenöls

Lagern Sie Olivenöl dunkel und kühl, jedoch nicht im Kühlschrank. Bei tiefen Temperaturen kann das Öl trüb und flockig werden, kehrt bei Raumtemperatur aber zu seiner ursprünglichen Konsistenz zurück.

Allgemeine Informationen zu Topfruits Vitaverde Bio Olivenöl

Zutaten: 100 % Olivenöl* nativ extra (aus Koroneiki Oliven*) -**aus kontrolliert biologischem Anbau*
Lagerung: dunkel und kühl, jedoch nicht im Kühlschrank
Verpackung: Glasflasche

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Olivenöl, nativ-extra, bio kbA - 500ml - unfiltriert (Vitaverde, Griechenland)"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	3349 kj
Brennwert kcal	800 kcal
Fett	93.30 g
davon gesättigte Fettsäuren	13.30 g