



Tenute – die Gemeinschaft der Geschwister (v.l.) Pino, Carmela, Lucia, Angela und Michele Librandi

Olivenölpass Cuvée di Librandi

Kalabrien

arteFakt
SELECTION

Herkunft: Kalabrien /Italien
Region: Cosenza
Oliviers: Carmela, Angela, Lucia, Michele & Pino Librandi /
Tenute Librandi Pasquale Società Agricola in
Vaccarizzo Albanese
Ernte: Ende Oktober 2017
Olivensorte: Cuvée aus Carolea, Giaraffa und Biancolilla
Anbau: Kontrolliert biologischer Anbau, zertifiziert nach
EU-Bioverordnung
Lage der Haine: Gefiedert Ausläufer des Silas-Gebirges, hin
zum Ionischen Meer in 400 bis 800 Metern
Höhe ü. d. M.
Boden: sandig-lehmige, zum Teil muschelkalkige Böden
früherer Meeresablagerungen
Verarbeitung: Frühreife Oliven, Kaltextraktion bei 21°C, nur
kurz malaxiert und früh filtriert

Aromen/Geschmack: Satter Flavour einer Blumenwiese mit frischen
Aromen grüner Tomate, leicht pfeffrig und mit gut
ausbalancierten herben Noten der Zichorie
Speiseempfehlung: Tomate & Mozzarella, Paprikagemüse kalt,
geschmort oder gegrillt, Sugo von Gemüse oder
Pilzen zur Pasta, auf Pizzen, zu Muscheln und
gebratenem Sepia
Temperatureinsatz: Das Olivenöl eignet sich insbesondere für die
fein-würzige Küche bei Temperaturen bis 130° C.
Haltbarkeit: Verschluss und bei kühler Lagerung mindes-
tens haltbar bis 31.08.2019, nach dem Öffnen
sollte es innerhalb von sechs Monaten verbraucht
werden.