

Olivenöl / Huile d'olive

Premium Extra Nativ, Omfakio

Limitiert und top bewertet

Beschreibung:

Omfakio bedeutet auf Altgriechisch „unreifes Olivenöl“.

Zu Füßen des Menoikion Gebirges, nordwestlich der Stadt Drama in einem Gebiet mit einzigartiger Flora und Fauna, erstrecken sich die kleinen gepflegten Olivenhaine, von denen unsere Familie mit viel Liebe, Geduld und Sorgfalt die Oliven schonend von Hand pflückt, damit diese nicht beschädigt werden. Anschließend werden die Früchte schnellstmöglich zu Olivenöl verarbeitet und in dunklen Steinzeugkrügen abgefüllt, damit alle wertvollen Inhaltsstoffe und seine außerordentliche Qualität erhalten bleiben. Für die Herstellung von Olivenöl aus unreifen Oliven werden mehr Oliven benötigt als reife. Aus diesem Grund haben wir unser hochwertiges Olivenöl auf 500 Flaschen limitiert.

Nachdem 2018 Das Olivenöl mit der Bronze Medaille ausgezeichnet wurde, konnten wir mit dem aktuellen Jahrgang 2022 den MTA Gold Award gewinnen.

Aromenprofil:

Unser naturtrübes Olivenöl wird nicht chemisch gefiltert, denn nur so kann sein charakteristischer und einzigartiger Geschmack, sowie seine antioxidantische Wirkung gesichert werden. Omfakio hat einen fruchtig, leicht pikanten Geschmack und ist gesünder als andere Olivenöle, weil es einen höheren Nährwert hat.

Passt zu:

Temperatur:

Herkunftsland: Griechenland

Produzent: Omfakio

Artikelnummer: 11699--



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Olivenöl / Huile d'olive

Premium Extra Nativ
Omfakio

Herkunft: Griechenland