

FATTORIA LA LOGGIA



dal 1427

WIE ZUR ZEIT DER ETRUSKER ...

Ein wahres Elixier für ein langes Leben. Das naturreine, kaltgepresste Olivenöl ist seit Urzeiten die Königin der mediterranen Küche. Für die Etrusker, die Begründer der ältesten in Italien entstandenen Kultur, war der Ölbaum sogar heilig. Sie gewannen das Öl durch einfaches Auspressen der Oliven mit Hilfe von großen Granitmahlsteinen. Dreitausend Jahre später hat sich in der Fattoria La Loggia nichts geändert: unser Olio Extravergine erhält man durch das Kaltpressen der Oliven. Wie es eben bereits die Etrusker taten.



Fattoria La Loggia



OLIVENÖL KALTGEPRESST (OLIO EXTRAVERGINE)

Ezeichnung

Gebiet des Chianti Classico auf einer Höhe von 350 müM in einer Gegend, die dank ihrer Bodenbeschaffenheit und den beachtlichen Temperaturunterschieden zwischen Sommer und Winter für den Olivenanbau besonders geeignet ist. Unsere Olivenbäume sind die typischen Sorten der toskanischen Tradition und prozentual wie folgt auf die

Sorten verteilt:

70 % Frantoio, 20 % Moraiolo, 10 % Leccino.

Geschmackliche Eigenschaften:

FARBE: intensives Grün.

GERUCH: sehr intensiv und anhaltend, fruchtig, erinnert an gerade gepresste Oliven.

GESCHMACK: Prägnant und fruchtig mit einer pikanten Note, die im Laufe der Monate allmählich abnimmt.

Erntezyklus und Ölgewinnung:

Die Oliven stammen nur von gutseigenen Olivenhainen. Sie werden ausschließlich von Hand und frühzeitig vor ihrer vollen Reife gepflückt, aber auf keinen Fall später als bis Ende November.

Man bringt sie innerhalb von 24 Stunden nach der Ernte zur Ölmühle. Der

Arbeitszyklus sieht die Entfernung der Blätter, das Waschen der Oliven und das traditionelle Mahlen wie in den vergangenen Jahrhunderten mit Steinmahlwerk vor. Der so erhaltene Brei kommt bei einer niedrigen Temperatur zwischen 20 - 23 °C unter die

Presse, um die charakteristischen aromatischen und geschmacklichen Noten, die für das echte Olio Extravergine typisch sind, voll zur Geltung zu bringen. Das naturreine Öl wird in den typischen toskanischen Terrakotta-Ölgefäßen oder in kleinen Edelstahlbehältern aufbewahrt.



Diese Seite ist im Internet zur http://www.fattorialoggia.com/olio_de.htm

Fattoria La Loggia

Via Collina, 40 - 50026 San Casciano in Val di Pesa - Loc. Montefiridolfi - Florence - Italy
Tel: +39 0558244288 - Fax: +39 0558244283 - Web: www.fattorialoggia.com - E-mail: info@fattorialoggia.com