

Bio-Olivenöl aus den Abruzzen

Azienda Agricola Persiani

Eingebunden in die Hügel der Abruzzen zwischen Gran Sasso und der Adria liegt die Azienda Agricola Persiani. Landschaft, Boden und Klima bilden ideale Voraussetzungen für den Olivenanbau in verschiedensten Variationen. Auf 20 Hektar stehen ca. 9.000 Bäume.

Die Familie Persiani hat sich schon vor vielen Jahren dem biologischen Anbau verschrieben. Bei der Herstellung des „San Martino“ Extra Virgin Olivenöls werden alle Produktionsphasen ständig überwacht. Das Öl wird ausschließlich aus eigener Produktion und eigenen

Oliven hergestellt. Die Oliven werden kurz vor ihrer totalen Reife von Hand gelesen und am selben Tag ausgepresst. Die Mühlsteine sind Teil eines modernen Systems, bei dem kalt gepresst wird, um all die wichtigen Substanzen der Olive zu bewahren und dabei einen delikaten Geschmack mit leichten Bitterstoffen sowie eine dezente Schärfe zu erhalten.

Das „San Martino“ Extra Virgin Olivenöl wurde auf vielen nationalen und internationalen Ausstellungen (u. a. Biofach Nürnberg, Salone del Gusto Turin, Salon Saveur Paris) hoch dekoriert.

