

Marktinformation KW 5/12

Die „drei Sterne Marktinfo“ von Joachim Wissler:

Das San Mauro Olivenöl ist ein Öl von bester Qualität, wie ich es so nur selten erlebt habe und das ein besonders attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis bietet.

Gemeinsam mit meinem guten Freund und Kollegen Sergio Hermann aus Holland bin ich auf das Olivenöl von San Mauro aufmerksam geworden. Sergio hat mir San Mauro mit seinen Worten als "Nektar" beschrieben. Das ist eine sehr treffende Bezeichnung für dieses Olivenöl, dass Frucht und Würze in optimaler Balance hat und andere Öle dieser Preisklasse im Leistungsvergleich nur als eintönig und fett erscheinen lässt.

Die San Mauro Öle setzen wir im Restaurant Vendome auf vielfältige Art und Weise ein. Es ist ein Öl das eine angenehme Schärfe im Abgang hat und durch ein vollmundiges, nicht bitteres, lang anhaltendes Artischockenaroma beeindruckt. Bei der Zubereitung von Marinaden, Essenzen und Vinaigretten macht mir dieses Öl neben dem reinen Verzehr besonders viel Freude.

Probieren Sie es selbst!

Ihr Joachim Wissler

Olivenöl San Mauro BiCultivar 750 ml

Der Gutshof San Mauro ist in idealer Lage in den Sabiner Bergen nahe Rom eingebettet. Die Olivenbäume stehen auf dem Südhang eines 350 m hohen Hügels. Hier wachsen die Olivensorten Leccino und Frantoio in perfekter Harmonie mit ihrer natürlichen Umgebung.

Das Zusammenwirken von Bodenbeschaffenheit, Anbauweise und sorgfältiger Pflege der Bäume sorgt für die hohe Qualität, den delikaten, komplexen Geschmack und das angenehme Aroma dieses erstklassigen Olivenöls. San Mauro BiCultivar zeichnet sich durch ein blumiges Aroma mit leichter Pfeffernote aus. Je länger das Öl auf der Zunge bleibt, desto voller wird der Geschmack. Das Geschmackserlebnis führt von der rohen Mandel zur reinen Olive. Dank seines feinen, leichten Aromas eignet sich dieses Olivenöl unter anderem für die Zubereitung von weißem Fisch und Hähnchen.

Art.Nr. 11551

San Mauro BiCultivar 750 ml

19,50 €

Olivenöl Colline di San Mauro 500 ml

Colline di San Mauro ist eine Mischung aus 70% Carboncella Oliven und 30% Frantoio und Leccino Oliven. Carboncella ist eine einheimische Olivenart, die nur in den Sabiner Bergen wächst. Sie reift etwas später und lässt sich schwieriger ernten. Carboncella Oliven ergeben ein kräftiges Öl, das in Kombination mit Leccino und Frantoio Oliven einen angenehmen, leicht bitteren, grünen Geschmack mit Pinienkern- und Artischockennoten ergibt. Dieses Olivenöl kann sich in würzigen Gerichten und Süßspeisen wie Panforte und Oliveneis gut behaupten, passt aber auch zu Fleischsorten mit stärkerem Geschmack wie Lamm.

Art.Nr. 11552

Colline di San Mauro 500 ml

16,50 €