

la badiola di bacialla
olio d'oliva
extra vergine
toscana

die Oliven werden Ende Oktober von Hand gepflückt und handverlesen, auf kurzem Wege zur Ölmühle gebracht und dort kalt gepresst.

Das Öl ist nicht gefiltert, von hellgrüner Farbe, mit Duft nach frischem Gras und Nüssen.

Frisch von der Mühle wird hier das Olivenöl mit über dem Kaminfeuer geröstetem, nicht gesalzenem Brot verkostet.

Jung kratzt es im Hals - ein Qualitätsmerkmal für naturbelassenes, hochwertiges Olivenöl. Das Depot, das sich als Bodensatz bildet, bindet die Trüb- und Bitterstoffe. Bei dunkler Lagerung mit Temperaturen um 16 Grad, gut verschlossen, läßt sich das Öl mehrere Jahre aufbewahren. Bei Temperaturen unter 5 Grad flockt das Öl aus (es wird fest), verflüssigt aber sofort wieder bei Zimmertemperatur.

Wir geniessen unser Olivenöl am liebsten auf Weißbrotscheiben, kurz in der Pfanne erwärmt, mit gehacktem Knoblauch und etwas Salz.

Es ist in der Küche sowohl kalt z.B. für Salatsossen, als auch warm z.B. zum Backen und Frittieren zu verwenden.

Die Sorten, die auf Badiola seit Jahrhunderten gedeihen sind Moraiolo, Lastrino, Leccino, Rosciolo, Morello, Frantoio, Raggiale, Rosselino. Die alten Bäume sind an Boden und Klima angepasst und wenig anfällig für Krankheiten. So können die Oliven ohne Behandlung mit chemischen Hilfsmitteln heranreifen.

Die einfach ungesättigten Fettsäuren und der hohe Anteil an Poliphenolen machen es zur Medizin pur.

Die Chem. Analyse des Istituto ISVEA, Poggibonsi ist unseren Olivenölen jeweils beigelegt.

La Badiola di Bacialla No.12 Terontola 52044 Cortona (Ar)
www.badiola.de

Gabriele Kratz und Joachim Kosubek

Tel. 0039-0575678437 Mobil 0039-3896407703

e-mail: anfrage@badiola.de

