

Olivenöl

Extra vierge Olivenöle

Vom Landgut PETRINI

Spezial-Info Nr. S3110



Geschmack und Gesundheit

Die Gesundheit ist das kostbarste Gut, das die Natur uns gegeben hat. Verteidigen wir die Gesundheit! Die Natur hilft uns, die Gesundheit mit dem Olivenöl zu verteidigen.

Das Gewebe unseres Körpers besteht aus:

- ❖ Fetten 42,4 %
- ❖ Proteinen 7,0 %
- ❖ Asche 0,5 %
- ❖ Wasser 50,1%

Von den 42,4 % Fetten, die in unserem Körper enthalten sind, gehören 45% zu der ungesättigten ÖLSÄURE. Da das Olivenöl zu 73% aus Ölsäure besteht, stellt es ein extrem leicht verdauliches und assimilierbares Fett für den menschlichen Körper dar. Die hochungesättigte LINOLEINSÄURE, im Olivenöl zusammen mit den beiden anderen Säuren, der ERDNUSSÖLSÄURE und der LINOLENSÄURE, wird als E.F.A., Essential Fatty Acid, zu deutsch essentielle (das bedeutet zuzufuhrnotwendige) Fettsäure definiert.

Die Aufnahme einer richtigen Menge von hochungesättigten Fetten, wie das Olivenöl sie liefert, ist nicht nur nützlich, sondern notwendig, während zu hohe Mengen, vor allen Dingen gegen Autooxydation ungeschützte Mengen, eine Bedrohung der Gesundheit darstellen können.

Wir können noch hinzufügen, dass vor einigen Jahren die American Cancer Society eine Art "Zehn Gebote" für die Nahrungsmittel aufgestellt hat, dank derer das Risiko an Krebs zu erkranken, reduziert werden soll. Nach Ansicht der A.C.S. spielt die Ernährung eine wichtige Rolle. Was nun die Fette anbetrifft, hat die A.C.S. eine Art Gefahrenstaffelung aufgestellt:

die gefährlichsten Fette sind die Fette tierischen Ursprungs; dann folgt das Samenöl und schließlich wird die Unschädlichkeit des Olivenöls anerkannt, welches sogar nützlich sein soll, da es reich an Vitamin A ist.

Was insbesondere das Samenöl anbetrifft, hat die umfangreiche Forschungsarbeit, die R. Guillaumin durchgeführt und in den Nummern 2 und 3 der Zeitschrift "Revue française des corps gras" (1979) mit dem Titel "Nicht flüchtige Verbindungen, die im Augenblick des Frittierens entstehen" veröffentlicht hat, bewiesen, daß diese Öle, wenn sie für das Frittieren verwendet werden, fast gefährlich sind.

Historische Daten

Mit Olivenöl würzten ihre Speisen Platon und Aristoteles, Phidias und Praxiteles, Julius Cäsar und Scipio, der Afrikaner, Jesus Christus und die Apostel, Dante Alighier und Lorenzo il Magnifico, Pigafetta und Christoph Kolumbus, Galileo Galilei und Leonardo da Vinci.

Und mit diesen großen Geistern haben weitere unzählige berühmte Persönlichkeiten zum Wachstum jener mittelmeerländischen Kultur

beigetragen, die auch für die Entwicklung der Esskultur von außerordentlicher Bedeutung war. Die mittelmeerländische Diät hätte ohne Olivenöl keinen Sinn.

Reine Olivenöle, aber...der Preis?

Reine Öle werden traditionsgerecht hergestellt, mit gesunden Oliven, von Hand geerntet, kaltgemahlen mit Mühlen aus Graniträdern, mit Presseextraktoren oder Zentrifugen. Sie werden nicht mit anderen Ölen gestreckt oder gar rektifiziert. Ihnen werden auch nicht die Tocopherole entzogen, die sie vor Oxydation schützen.

DAS SIND DIE ECHTEN EXTRA VIERGE OLIVENÖLE.

Der Preis ist nicht billig, aber durch viele Stunden Arbeit, durch die Reinheit, hohe Qualität und die Garantie für unsere Gesundheit, gerechtfertigt..

Reine Olivenöle bewahren außer ihrer idealen chemischen Zusammensetzung auch ihre organoleptischen Eigenschaften in unverändertem Zustand. Sie haben einen intensiven fruchtigen Geruch nach Oliven, mit unterschiedlichem aromatischen Beigeschmack, wie z.B. nach Mandeln, herben Tomaten, Artischocken, Äpfeln, Kräutern und anderen, je nach ihrer Herkunft.

Petrini Olivenöl

Die Familie Petrini baut in Bewahrung der traditionellen, naturschonenden Weise die Oliven an der Adria an. Dabei wird auf Masse verzichtet, und statt mit Chemie arbeitet man mit biologischen Methoden. Die Olivenöle extra vierge werden vom Anbauverband AMAB kontrolliert und als ökologisch erzeugt anerkannt. In den Jahren 1993, 1994 und 1995 hat das Landgut Petrini dreimal in der Folge den ersten Preis des sehr begehrten nationalen Olivenölwettbewerbs "ERCOLE OLIVARIO" errungen. Die Familie Petrini ist stolz auf die Auszeichnung.

Bei der Verarbeitung der Oliven zu Olivenöl entsteht keine Presswärme. Die Oliven werden weder vor dem Pressen noch danach erhitzt oder bedampft oder dergleichen. Petrini Olivenöle extra vierge sind daher kompromisslose Rohkostqualität.

Lagerung

Das Olivenöl liebt weder extreme Wärme noch extreme Kälte. Bei Temperaturen nahe 0°C wird es fest. Dies beweist die Naturbelassenheit des Öls. Lagern Sie das Olivenöl kühl, aber nicht kalt und geschützt vor intensivem Licht.

Die verschiedenen Sorten

Raggia di San Vito:

Olivenöl extra vierge, reinsortig, d.h. nur die Olivensorte Raggia wird für dieses Öl verwendet. Raggia Oliven gibt es nur in dieser Region. Raggia ist eine sehr milde, süße Olive mit dem Aroma von Mandeln und Kräutern.

Sei Colli:

Olivenöle extra vierge, aus sieben ausgesuchten Sorten. Frischer Olivenfruchtgeschmack, mit einem Nachgeschmack nach frischen Kräutern und Tomaten, aufgrund des hohen natürlichen Vitamin E-Gehalts leicht bitter. Würzig-delikat.