

Olio di San Mauro

Unsere Qualität resultiert aus 100 % biologischem Anbau, Sorgfalt und Tradition.

Das Bergdorf San Mauro Forte liegt ca. 600 m über dem Meeresspiegel, inmitten der sonnendurchfluteten italienischen Region Basilicata (siehe Karte). Hier schafft das Klima die wohl weltweit günstigsten Anbaubedingungen für Oliven allererster Qualität. Im Umkreis von 100 km befindet sich keinerlei Großindustrie. Die Pflege der Äcker und die Herstellung erfolgt auf schonende traditionelle Weise.

Unser Olivenöl wird ausschließlich aus Oliven hergestellt, die in der Bergregion von **San Mauro Forte** geerntet werden. Es zeichnet sich durch seine goldgelbe Farbe, sein angenehmes Aroma und seinen weichen fruchtigen Geschmack aus. Unser Öl wird nicht mit anderen Ölen verschnitten und auch nicht gefiltert. Durch die Verwendung von Oliven ausschließlich dieser Bergregion ist nur eine begrenzte Menge verfügbar. Die Ernte erfolgt von Hand und ohne Einsatz maschineller Hilfsmittel. Die Pressung wird nach traditionellem Verfahren durchgeführt. Dabei entstehen aus 100 kg Oliven ca. 18 - 23 l extra natives Olivenöl.

Das naturtrübe Öl enthält mit dem Fruchtfleisch die volle Kraft und das Aroma der sonnengereiften Oliven. Besonders der extrem niedrige Anteil an freien Fettsäuren von nur 0,3 - 0,5 % hebt die außerordentliche Qualität dieses Bergöls hervor.

Olio di San Mauro ist garantiert unbelastet und sensorisch von höchster Güte.

Preise, Gebinde und Bestellmengen erfragen Sie bitte über [Kontakt](#)



San Mauro Forte / Basilicata - Italy

