



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA




 Le olive - Correggiolo, Moraiolo e Leccino -, raccolte a mano solo sulla pianta e in precoce stato di maturazione, vengono scelte con estrema cura e portate immediatamente al frantoio. In questa fase la rapidità è determinante, poiché una volta staccate dal ramo, le olive tendono ad aumentare di acidità, a perdere in aroma ed acquisire un sapore amaro. Al frantoio le olive sono macinate a freddo nelle molazze di pietra e pressate con i torchi.

La separazione dell'olio dall'acquamora viene fatta per centrifugazione. L'olio Extravergine di oliva "GAVIOLI" saporito e di gran gusto si abbina in cucina, con tutti i piatti, dai più poveri "fettunta" ai più ricchi ed elaborati.

 Olives of the Correggiolo, Moraiolo and Leccino varieties are hand picked from the tree at an early stage of ripeness. They are chosen with extreme care and taken immediately to the oil mill. During this phase, speed is of the utmost importance since once the olives have been plucked from the tree their acidity begins to increase, their aroma diminishes and the oil can acquire a bitter taste.

At the mill the olives are cold-ground between stone wheels and then pressed. The oil is separated from the aqueous component by centrifuge. "GAVIOLI" Extra Virgin olive oil is tasty and appetising, lending itself perfectly to a wide range of cooking styles, from the simple "bread and oli" to the most elaborate preparation.

 Um dieses Öl herzustellen, werden die Oliven Correggiolo, Moraiolo und Leccino nur direkt vom Baum und vom Hand gepflückt, und zwar in einem frühen Reifestadium. Sie werden mit grosser Sorgfalt ausgewählt und sofort zur Olmühle transportiert. Schnelligkeit ist in dieser Phase entscheidend, da die einmal gepflückten Oliven dazu neigen, ihrem Sauregehalt zu erhöhen, an Aroma zu verlieren und einen bitteren Beigeschmack zu bekommen. In der Olmühle werden die Oliven zunächst zwischen Muhlsteinen kalt gemahlen und dann in der Olpresse gepresst. Durch Zentrifugieren wird das Öl vom Wasser getrennt. Olivenöl Extra Vergine von "GAVIOLI" ist von hervorragendem Geschmack und eignet sich zum Anrichten von jedem Gericht: vom einfachsten wie der "fettunta" (mit Öl getranktes, gerostetes Brot) zum raffiniertesten.

