

# La BARONÍA™

DIE ITALIENISCHE NATIVES OLIVENÖL EXTRA

## Technischer Chart



<b>Ölsorte</b>	Natives Olivenöl Extra High Quality
<b>Art der Olive</b>	Nocellara del Belice, Cerasuola
<b>Höhenmessung</b>	200-250 mt. üdm
<b>Produktionsfläche</b>	Paceco (TRAPANI - SIZILIEN)
<b>Monat für Olivenernte</b>	Oktober – November
<b>Abfüllen</b>	Januar
<b>Ernteverfahren</b>	Manuell
<b>Gewinnungsmethode</b>	Kälte mit einem kontinuierlichen zyklus
<b>Konservierungsverfahren</b>	Stahlcontainer unter stickstoff
<b>Produktion Öl "Baronie"</b>	7.000 Liter pro Jahr



**Firmenname**

**Konzernzentrale**

**Stadt**

**Telefon**

**Fax**

**E-Mail**

**TENUTA ALESTRA STAITI**

by Azienda Agricola AlestraStaiti di Giovanni Genovese Alestra

Via Marino Torre, 66

Trapani

+39 0923.544176

+39 0923.544175

[info@alestrastaiti.com](mailto:info@alestrastaiti.com)

**Website : [www.alestrastaiti.com](http://www.alestrastaiti.com)**

## Organoleptische Daten

<b>Farbe</b>	Grün mit Gelb Gold
<b>Parfüms</b>	Der Duft der frisch gepresste Oliven mit Anklängen von Gras.
<b>Geschmack</b>	Fruchtig, würzig und leicht bitter mit einem nachgeschmack von mandeln süß.
<b>Dichte</b>	Ausgewogen
<b>Verwendung</b>	Eine rohe Salate, gekochtes Gemüse, Gemüsesuppen, Fisch und Fleisch. In der Küche erhöht den Geschmack der Tomatensoße, Fleisch und Fisch vom Grill.



## Packungen

Flaschen 0,75 – 0,50 – 0,25 – 0,10 liter – Blechkanister 5 - 3 liter

## Das Unternehmen

WENIGE KILOMETER VON TRAPANI, EINE WUNDERSCHÖNE STADT AN DER SIZILIANISCHEN WESTLICHSTEN PUNKT DES MITTELMEERES, FINDEN WIR DIE DORF PACECO. IN PACECO HABEN WIR DIE "TENUTA ALESTRA STAITI" UNTERNEHMEN. DIE ALTE BURG AUS ACHTZEHNEN JAHRHUNDERTS, GEHÖREN FROM "ALESTRA STAITI DELLE CHIUSE" BARONE, DERZEIT EIN EIGENTUM ALESTRA GENOVESE ERBEN, ÜBERBLICKT MAN DAS GANZE TRAPANI VALLEY, VOLL VON LUSH JAHRHUNDERT ALTEN OLIVENBÄUMEN. JETZT DIE FARM, NACH DREI CENTURY TÄTIGKEIT FÜR DIE BESTE VERBRAUCHER, PRÄSENTIERT SEINE NATIVES OLIVENÖL EXTRA MIT ANDEREN BESTEN SIZILIANISCHEN LANDWIRTSCHAFTLICHE PRODUKTE. DIE "BARONIE" EXTRA VERGINE OLIVENÖL IST EIN ÖL MIT INTENSIVEN GRÜN FARBE, GOLDENEN REFLEXEN, SEHR HARMONISCH UND ELEGANT AROMEN, REICH AN SOFT AROMATISCHEN UND LICHT WÜRZIGEN GESCHMACK. AUF DIE VORSICHTIG OLIVEN AUSWAHL, DIE HANDLESE BEGANN AM ERSTEN OKTOBERTAGEN UND IN FOLGE STRENGEN PFLEGE DER GANZEN PRODUKTIONSPROZESSES, SO ERHALTEN WIR EIN EXTRA NATIVES OLIVENÖL MIT AUßERGEWÖHNLICHEN EIGENSCHAFTEN, DA NUR DIE ERDE UND DIE SONNE SIZILIENS ANBIETEN KÖNNEN.