

PRESSEMITTEILUNG VOM 05.11.2009

Olio Nobile – Grünes Gold der Extraklasse

Naturtrübes Olivenöl frisch ab Presse – «Selezione PRIMATA»

Das **Olio Nobile «Selezione PRIMATA»** ist ein unfiltriertes, sehr frisches Olivenöl, frisch ab Presse. Das naturtrübe Olivenöl ist in limitierter Menge und nur kurze Zeit erhältlich.

Die «Selezione PRIMATA» zeichnet sich durch eine ganz besonders breite, konzentrierte Aroma Fülle aus. Die für Toskaner Olivenöle qualitätstypische Schärfe und Bitterkeit ist bei der «Selezione PRIMATA» nur mild und angenehm spürbar. Die Schärfe äussert sich in Duft und Aroma von schwarzem Pfeffer, rotem Peperoni und Artischocken. Optisch unterscheidet sich das Olivenöl der Erstpressung von den anderen, matten, hellgelben Ölen durch seine grüne, satte und intensive Farbe.

Ein Gaumenschmaus für Olivenöl-Connaisseurs. Das Olio Nobile «Selezione PRIMATA» ist vom Panel des «Consorzio del Olio Toscano» I.G.P. (geschütztes geografische Anbaugebiet) zertifiziert. Ein Qualitätssiegel, das Echtheit und den toskanischen Ursprung garantiert.

In der Schweiz wird nur selten Olivenöl frisch ab Presse verkauft. Olio Nobile bietet dieses Olivenöl, das durch seine sehr komplexe und intensive Geschmacksvielfalt bekannt ist, an (0.75l CHF 59.–). Es ist für kurze Zeit im Handel erhältlich.

Vorteile beim Kauf der Olio Nobile Olivenöle:

- Die Käufer tragen zur Erhaltung des «Val di Cecina» südlich von Pisa bei. Bei einer Bestellung von über 20 Litern Olivenöl pflanzt die Olio Nobile AG einen Olivenbaum, der den Namen des Käufers trägt.
- Mit jedem verkauften Liter Olivenöl unterstützt Olio Nobile die «Schweizerische Herzstiftung» mit einem Franken.

Olio Nobile empfiehlt die «Selezione PRIMATA Olivenöle» zum Würzen von grilliertem Fisch und Fleisch, geschmacksintensivem Gemüse und Pilzen. **Voglio Olio!**

Für weitere Informationen und Degustationsmuster von Olio Nobile steht Ihnen Frau Stefanie Bertoneri Amrein (Verkaufsdirektorin) zur Verfügung. Sie gibt Ihnen gerne zum Olio Nobile «Selezione PRIMATA» mehr Auskunft.

Pressestelle
Olio Nobile
pressestelle@olio-nobile.it
+41 44 361 37 82
www.olio-nobile.it