

**Extra Virgin Olive Oil, Panenský olivový olej 0,5l
BIO Centonze**



Vysoké množství bioaktivních složek a enzymů, intenzivní zelená barva se zlatými odlesky, bohatá aromatická kompozice, středně intenzivní ovocná, plně zakulacená, lehce kořeněná, nádechem po rajčatech a bylinkách.

~~Cena s DPH: 399,00 Kč~~

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 349,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Centonze](#)

Extra Virgin Olive Oil Organic

- Panenský olivový olej v BIO kvalitě
- Praktický plechový kanystr o kapacitě 0,5l

Extra panenský olivový olej v certifikované kvalitě BIO, kategorie superior, lisovaný šetrným procesem „za studena“ při teplotách do 27 stupňů Celsia, a to do 8 hodin od ukončení ruční sklizně. Základ oleje tvoří výhradně špičkový monokultivar Nocellara del Belice.

Pro olej je charakteristická intenzivní zelená barva se zlatými odlesky, bohatá aromatická kompozice, středně intenzivní ovocná, plně zakulacená chuť, lehce kořeněná, s příjemným „koncem“ , nádechem po rajčatech a bylinkách.

Díky skutečně nízkým teplotám zpracování, obsahuje olej **Centonze** vysoké množství **bioaktivních složek a enzymů**. Olej je vhodný při přípravě ryb, mořských plodů, zeleninových polévek a červeného masa.

Case di Latomie – místo, „kde se rodí“ monokultivar Nocellara del Belice

Olivové háje se táhnou podél kopců západního pobřeží Sicílie, které se mírně svažují směrem ke křišťálově čistému moři a starověké řecké kolonii Selinunte, kde se po staletí olivovníky pěstují. Zde se nachází ekologická farma "Case di Latomie ". Majitelem panství je rodina Centonze. Statek je zasazen do místa prosyceného historií „na každém kroku“ a pokrývá plně oplocenou plochu téměř 35 akrů. Okouzující scénérie staletých olivových a citrusových hájů se nachází mezi antickými lomy " Latomie " a starobylými zdmi kamenného oplocení "Conigliere" v krajině typické pro dlouhé relaxační procházky. Pěstují se zde jen citrusové a olivové stromy, jejichž předností je organický způsob pěstování, tedy kvalita BIO. Pěstování oliv doprovází dějiny lidu z Belice. První osídlení v této oblasti jsou v souvislosti se vznikem Selinunte, starověké kolonie Magna Grecia, která byla založena v sedmém století před naším letopočtem. Pěstování oleje se datuje do 5.století před naším letopočtem, kdy "Selinuntuni" pěstovali olivovníky a kolonizovali Valle del Belice.

Záležitost, která by měla být samozřejmostí – ruční prořezávání a ruční sběr.

Prořezávání se provádí ručně tradičním způsobem, který se dědí z generace na generaci. To nám umožňuje získat velké dužnaté olivy, které poskytují vysoce kvalitní olej. Nejlepší olivy se sklízí ručně v měsících října a listopadu, za studenta se lisují během 8 hodin na olej. Zvláštní povaha terénu a klimatu, staleté stromy, naše vášeň a láska k jejich růstu jsou důvody, proč jsou Centonze olivové oleje skutečným pokladem. Ihned po ruční sklizni jsou olivy transportovány na zpracování v perforovaných boxech pro zajištění maximální kvality. Nejdříve jsou očištěny od prachu, větviček a listů, následně jsou šetrně opláchnuty studenou vodou a přeneseny na vibrační mřížky pro odstranění zbývajících nečistot.

Šetrné lisování „za studena“ s maximální teplotou do 27°C

Celý proces probíhá ve třech fázích: 1. Drcení, 2. Sekání, 3. Extrakce. Každá z těchto operací musí být prováděna velmi šetrně za nejlepších možných podmínek, s cílem podpořit maximální kvalitu oleje. V systému kontinuálního cyklu se drcení provádí tak, že se olivy přitisknou na perforované válce, následně se olivy rovnoměrně nakrájí, přičemž se dbá, aby teplota nikdy nepřekročila 27°C. Pro lisování je využíván tzv. studený press systém, který umožňuje jemný stisk, takže opět nedochází k významnému nárůstu teplot.. Cílem je vyrobit olej s velmi vysokou hustotou, jasně zelenou barvou, s bylinným a kořeněným aroma a ovocnou chutí. Při získávání oleje nepoužíváme filtrování, při kterém je kvalita oleje výrazně ohrožena.

Olivové oleje Centonze patří k absolutní špičce v celosvětovém měřítku a každoročně se umísťují na nejpřednějších pozicích v rámci nejnáročnějších hodnocení. Výčet úspěchů je doslova nekonečný, proto uvádíme jen pro příklad umístění za rok 2014: Top Ten - "BIOFACH" (Nuremberg 14-02-2014) / Gourmet d'Argeant - "AVPA" (Paris 10-04-2014) / Gold Medal - "LA EVOO

COMPETITION" (Los Angeles 14-04-2014) / Grande Olio - "SLOW FOOD" (Rome 04-05-2014).....

Balení: 0,5l

Barva: jasně zelená

Upozornění: skladujte na tmavém, chladném a suchém místě.
