

Fontclara Olivenöl



Fontclara Arbequina – mild – ein leichtfruchtiges Olivenöl

Das etwas mildere Olivenöl mit einem fruchtigen Duft nach Oliven, Apfel, Banane und Mandel ist gut geeignet für leichtere Gerichte mit Aromen, die eher zurückhaltend sind, z.B. Süßwasserfisch, Geflügel und Kalbfleisch, aber auch zu milden und weichen Käsesorten. Es ist vielseitig einsetzbar, überdeckt die Aromen der Gerichte nicht und wird für die warme und kalte Küche empfohlen. Ein Allrounder in jeder guten Küche.



Fontclara Argudell – kräftig – ein grünfruchtiges Olivenöl

Das etwas kräftigere, grünfruchtige Olivenöl gibt der Speise den gewissen Schliff ohne das Gericht zu dominieren. Seine Akzente an Artischocken, Tomaten und Baumnüssen sind gepaart mit einer ausgewogenen Schärfe und Bitterkeit. Das Olivenöl ist empfehlenswert für die kalte Küche wie Antipasti oder Gemüse, gegrilltem Fleisch, gebratenem Meeresfisch, Meeresfrüchte aber auch zu feinen Pasta- und Reisgerichten.

Fontclara ist ein feines Olivenöl aus Katalonien. Dieses Öl wird auf dem landwirtschaftlichen Betrieb der Familie Zanotelli produziert. Wir produzieren seit zwei Jahren biologisch und werden vom Consell Català de la Producció Agrària Ecològica auf die Einhaltung der Richtlinien kontrolliert. Die Oliven werden Ende Oktober von Hand geerntet und mit modernen Maschinen natürlich verarbeitet.



Produktion Spanien

Zanotelli S.L.
Cl Sant Julia S/N
E- 17256 Fontclara (Girona)

Vertrieb Schweiz

Zanotelli EVO Distribution AG
St. Alban-Anlage 58
CH-4052 Basel
www.zanotelli-evo.ch
www.fontclara.ch



Um Ihre Produkte in Österreich einzukaufen, kontaktieren Sie bitte:
laura@milano.events
+43 650 40 14145

