

Der Allrounder mit Pep:

Danellis Natives Olivenöl Extra

Peza Heraklion, Kreta

Nicht umsonst heißt es, die gesündeste Küche der Welt stammt von der griechischen Insel Kreta. Hier ist auch das Olivenöl vom Feinsten. In der Genossenschaft von Giorgos Danellis wird ausschließlich die Koroneiki-Olive zu feinsten Ölen verarbeitet. Dieses hier duftet fruchtig und leicht grasig und überzeugt am Gaumen durch intensiven fruchtigen Geschmack mit leicht pfeffrigem Nachhall.
(Bezugsquellen: www.simeion.com,
www.feinste-kost-aus-griechenland.de)

Der Zitronenfrische:

Lithos Natives Olivenöl Extra

Papadakos, Peloponnes

Lithos Olivenöl wird aus der Athinolia-Olive gewonnen und erhält von den Brüdern Nikos und Theodoros Papadakos, die seit 1998 eine Ölmühle betreiben, den letzten Feinschliff. Das Öl duftet fruchtig und frisch nach Limette (fast Zitronengras) und frisch aufgeschnittenen Oliven und schmeckt fein-fruchtig, leicht grasig und sehr elegant mit guter Würze und pfeffrigem Nachhall.
(Zu beziehen über: www.simeion.com,
www.feinste-kost-aus-griechenland.de)