Nicolas Alziari Olivenöl Fruitée Douce



Nicolas Alziari Olivenöl Fruitée Douce



Dieses Öl wird inzwischen über 100 Jahre nach alter Tradition in Nizza hergestellt, es hat einen einzigartigen Geschmack und fruchtiges Aroma, ist zugleich weich und elegant. Ein Allrounder für alle Gelegenheiten!

Bewertung: Noch nicht bewertet
Preis
Verkaufspreis inkl. Preisnachlass

Verkaufspreis 29,90 €

Preisnachlass

Verfügbar
Versandfertig in 1-2 Tagen

Ask a question about this product

Beschreibung

Natives Olivenöl extra aus Nizzas letzter noch produzierender Ölmühle

Das Olivenöl von Nicolas Alziari werden aus der für Nizza typischen Olivensorte Cailletier gewonnen. Dieses reinsortige Olivenöl zeichnet sich durch seinen mildfruchtigen Geruch mit zarten Anklängen von reifen Früchten aus. Im Geschmack ist es nussig mit einer dezenten Süße und einem leicht pfeffrigen Abgang.

Gemahlen zwischen schweren Granitsteinen

Die Oliven, welche Nicolas Alziari für seine hochwertigen Olivenöle verwendet, werden nach wie vor zwischen schweren Granitsteinen

gemahlen. Auch die Kaltextraktion erfolgt nach einem traditionellen System über die Zufügung von Wasser und einer darauffolgenden Trennung des Öls durch Zentrifugation.

Alziari: traditionelle Ölmanufaktur aus der Provence

1868 entschied Nicolas Alziari, eine Ölmühle in Nizza zu bauen. Er erarbeitete sich einen guten Ruf, bis er angesichts der Konkurrenz nach einem Alleinstellungsmerkmal suchte. Vorbild seiner Idee wurden Weinqualitäten. Um Nizza herum wuchsen damals fast ausschließlich Oliven der Sorte Cailletier. Er suchte nun in ganz Europa Oliven, die in einer Assemblage ein Grand Cru-Öl ergeben würden. Aus den Experimenten entstand eine Mischung, die bis heute fast unverändert ist und ein großes Firmengeheimnis. Deshalb existiert nur die Aussage, gepresst werden Oliven aus Nizza.

Schwester Pauline Alziari eröffnete 1920 das erste Geschäft in Nizzas Altstadt und verkaufte das Öl dort aus Fässern, das zweite folgte 16 Jahre später in der bis heute bestehenden Adresse rue St Francois de Paule am Blumenmarkt. Der große Schritt auf den internationalen Markt wurde dann erst 2005 eingeleitet. Familie Alziari kaufte Olivenhaine, richtete eine Manufaktur für Feinkost ein, modernisierte die Mühle und erhöhte die Produktion von Olivenöl.