

SANTA CHIARA OLIVENÖL KALTGEPRESST

Von Taggiasche-Oliven aus Ligurien hergestellt, kombiniert unser kaltgepresstes Olivenöl Santa Chiara eine außergewöhnlich gute Qualität mit einer exklusiven Verpackung.

Santa Chiara kann man nicht im Großhandel finden, und dadurch kommt es dem Wunsch vieler unserer Kunden entgegen, ein wirklich exklusives und besonderes Produkt anbieten zu können.

Santa Chiara ist ein delikates, sehr wohlriechendes Öl und - typisch für die Olivensorte Taggiasche – völlig ohne bitteren Beigeschmack. Dank seinem fruchtigen Geschmack und dem leicht scharfen Nachgeschmack ist es ideal als rohe Garnierung, weil es den Geschmack der Speisen hervorhebt, ohne ihn zu überdecken.

Das Olivenöl Santa Chiara können Sie nicht nur im Restaurant direkt auf dem Tisch in der Flasche anbieten, sondern es findet auch seine Verwendung in der Küche im praktischen 5-Liter-Kanister.

Unser Engagement für die Qualität unseres Olivenöls können wir auch mit den hervorragenden Ergebnissen chemischer Untersuchungen belegen. Wir liegen damit weit unter den gesetzlich vorgeschriebenen Grenzwerten mit einem Säuregehalt von unter 0.3% und einem Peroxydwert unter 10 im Vergleich zu den gesetzlichen Werten von 0.8% bzw. 20.

Auf der Etikette stellen unsere Flaschen durch eine Grafik das Sinnesprofil dar, das dem letzten Benutzer hilft, die Eigenschaften des Produkts zu verstehen.

Nur wenige Olivenölproduzenten können wie wir das Erntejahr unserer Oliven auf die Etiketten drucken. Laut Gesetz ist diese Angabe nicht zwingend, und so kommt es immer wieder vor, daß manche Hersteller Olivenöl älteren Datums abmischen. Das wird bei unserem Olivenöl Santa Chiara grundsätzlich ausgeschlossen.

Seine Qualität ist, außer durch den internationalen Prämien, auch von den zahlreichen bekannten Köchen bezeugt, die es täglich verwenden.

Unsere elegante Goldfolien-Verpackung ermöglicht den Einsatz von Olivenöl Santa Chiara bei vielen der elegantesten Orten in Italien und im Ausland, wie zum Beispiel den Speisewaggons des Orient Expresses.



SAN MICHELE BALSAMDRESSING

Das San Michele Balsamdressing zeigt Eigenschaften, die es völlig von den üblichen, im Großhandel erhältlichen Balsamessigen unterscheidet. Zum größten Teil handelt es sich bei diesen Balsamessigen um preiswerte Industrieversionen des traditionellen, echten Balsamessigs mit dem DOP-Warenzeichen (geschützte Ursprungsbezeichnung). Diese nicht traditionellen Balsamessige werden unter Zugabe von einfachem Weinessig und mit Karamel hergestellt.

	Traditioneller Balsamessig	San Michele Balsamdressing	Industriebalsamessig
Zutaten	gekochter Traubenmost	gekochter Traubenmost	konzentrierter Traubenmost, gekochter Traubenmost, Weinessig, Karamel
Alterung	> 12 Jahre	> 4 Jahre	>= 2 Monate nach Gesetz, selten bis 3 Jahre
Dichte	Sehr hohe	Hohe	Niedrige
Fehlerhafte Duftnote	Nein	Nein	Ja
Nach dem Öffnen	Die Zeit beschädigt nicht das Produkt	Die Zeit beschädigt nicht das Produkt	Innerhalb von 2 Monaten zu verwenden
Preisempfehlung LEH	80-150 EUR (100ml)	22-28 EUR (250ml)	5-10 EUR (250ml)

Ein höherer Standard in der Balsamessigproduktion läßt sich folgendermaßen kurz darstellen: wenn der gekochte Traubenmost in den verschiedensten Fässern für kürzere Zeit gelagert wird, als die DOP-Qualitätsvorschriften vorschreiben, entsteht ein Produkt, das, obwohl es nicht als „traditioneller Balsamessig“ gehandelt werden darf, doch zum Teil sehr ähnliche Eigenschaften aufweist. Um ihn besser von Industrieprodukten unterscheiden zu können, wird es als Balsamdressing bezeichnet.

Das San Michele Balsamdressing wird nur mit gekochtem Traubenmost von den Trebbiano- und Lambruscotrauben zubereitet; das Dressing wird in Fässern aus Eichen-, Kastanien- und Kirschbaumholz für mindestens 4 Jahren abgelagert. Im Gegensatz zum Industrieessig enthält es keinerlei Zusätze von Weinessigen, keine Konservierungsmittel, keine Würzzusätze oder Karamel als Färbemittel und recht ausgesprochen mild und anregend aufgrund seines ausgewogenen Säuregehaltes. Zusätzlich kommt es dem echten, traditionellen Balsamessig in seiner Konsistenz sehr nahe.

Die Verpackung des San Michele ist wie die unseres Olivenöles Santa Chiara eine hochwertige Goldfolienverpackung, hat aber um den Flaschenhals zur leichteren Unterscheidung einen eleganten Verband in bordeauxrotem Stanniolpapier. Das San Michele Balsamdressing und das Extra Vergine Olivenöl Santa Chiara sind eine vollkommene Verbindung auf den Tischen, wo die Eleganz zu Hause ist.



ENTSTEINTE TAGGIASCHE OLIVEN

Unsere weiteren Produkte in Gläsern werden mit derselben Aufmerksamkeit hinsichtlich Qualität und Verpackung hergestellt, wie sie Costa dei Rosmarini der Herstellung unseres kaltgepressten Olivenöls widmet. Sicherlich finden Sie schnell großen Gefallen an unseren entsteineten Taggiasche Oliven, ein absolutes Erfolgsprodukt.

Der überaus delikate Geschmack und die hohe Qualität des Öls, in dem sie eingelegt sind, machen sie wahrscheinlich zu den erfolgreichsten Oliven unter den bekannten Hotels und Restaurants von Ligurien.



Von anderen Produkten unterscheiden sich die Taggiasche Oliven Costa dei Rosmarini unter anderem dadurch:

- Costa dei Rosmarini verwendet eine ausnehmend hohe Qualität von kaltgepresstem Olivenöl, um die Taggiasche Oliven einzulegen, so daß das Öl zusammen mit den Oliven in den unterschiedlichsten Gerichten verwendet werden kann, wie zum Beispiel in der Spitzgastronomie von Sadler in Mailand. Die Öle unserer Konkurrenzprodukte muß man aufgrund ihres unangenehmen Geschmacks oft ausschütten.
- Costa dei Rosmarini verarbeitet die Taggiasche Oliven genau dann, wenn die Farbe der Oliven sich verändert (invaiaura). Das zeigt den optimalen Erntezeitpunkt an. Daraus ergeben sich die unterschiedlichsten Farbschattierungen im Glas, die garantieren, daß Geschmack, Reife und Konsistenz der Oliven immer optimal bleiben. Bei jeder einzelnen Olive.

Die kleinen und süßen Taggiasche Oliven Costa dei Rosmarini haben einen delikatsten, fruchtigen Geschmack. Zur Zubereitung dieser ligurischen Spezialität braucht man viel Zeit, weil die Oliven ungefähr für 5 Monate dem traditionellen Salzlösungsverfahren unterzogen werden. Danach werden die Kerne beseitigt, und man steckt die Oliven in hochwertiges, kaltgepresstes Olivenöl zusammen mit einer altüberlieferten, ligurischen Gewürzkräutermischung. Eine leichte Pasteurisierung erleichtert den völligen Verzicht auf Konservierungsmittel.

Die schwarzen entsteineten Taggiasche Oliven verleihen den unterschiedlichsten Gerichten einen köstlichen und besonderen Geschmack. Sie werden zum Aperitif und als Topping bei Salaten verwendet, aber auch als Beigabe zu warmen Gerichten, unter anderem zum Beispiel für Soßen zu Pasta, als Beilage zu mildem, gedünsteten Fisch oder zu kräftigen Fleischgerichten. Diese besonders hochwertigen Taggiasche Oliven sollten jedoch nicht mitgekocht werden, um zu vermeiden, daß sie einen bitteren Geschmack annehmen, also immer erst kurz vor dem Servieren hinzufügen.

Die gleiche Qualität von Taggiasche Oliven verwendet Costa dei Rosmarini sowohl als eingelegte Oliven in Salzlake als auch als zusammen mit hochwertigem Olivenöl verarbeitete und gehackte Paste. Die Tapenade aus Taggiasche Oliven ist bereits ein großer Erfolg bei den besten Köchen bei der Zubereitung von Soßen und Kanapees.

PESTO AUS LIGURIEN

Das Pesto Costa dei Rosmarini aus Ligurien ist eine köstliche und typische Soße. Pesto besteht aus frischen Basilikumblättern direkt aus Ligurien, kaltgepresstes Olivenöl, Grana Padano Käse und Pinienkerne.



Das von Costa dei Rosmarini angebotene traditionelle ligurische Rezept unterscheidet sich von den Konkurrenzprodukten in folgenden Punkten:

- Costa dei Rosmarini verwendet nur frisch gepflücktes Basilikum, wohingegen unsere Mitbewerber oft auf gefriergetrocknete Blätter zurückgreifen.
- Das Pesto Costa dei Rosmarini hat einen besonders hohen Gehalt an Basilikum von 43 %. Das garantiert einen intensiven Geschmack und eine frische Farbe.
- Das Pesto Costa dei Rosmarini ist nicht pasteurisiert, sodaß der Geschmack frisch und wie gerade erst angerührt bleibt. Costa dei Rosmarini kommt ohne Pasteurisierung aus, weil der Wasser- und Säuregehalt in einem ausgewogenen Verhältnis zueinander steht.
- Aufgrund der ausnehmend hohen Qualität der Zutaten hat Costa dei Rosmarini eine weit höhere Mindesthaltbarkeit für ein Produkt ohne Konservierungsstoffe als vergleichbare Produkte.

Das Pesto Costa dei Rosmarini (4/5 Pesto verdünnt mit 1/5 des heißen Pastawassers) wird erst ganz zum Schluß mit der gekochten Pasta vereinigt .

GETROCKNETE TOMATEN UND ROTER PESTO

Bei der Produktion unserer getrockneten Tomaten Costa dei Rosmarini werden keinerlei chemische Behandlung und weder Konservierungsmittel noch Farbstoffzusätze verwendet.

Im Vergleich zu anderen Konkurrenzprodukten unterscheiden sie sich hinsichtlich ihrer frischen, intensiv roten Farbe, einer Festigkeit, die auf eine lange Trockenzeit hinweist. Sie enthalten keinerlei Bitterstoffe und sind in einer sehr hohen Qualität von kaltgepresstem Olivenöl eingelegt. Sie müssen nicht gekocht werden und können den Gerichten jederzeit als schnelle Garnierung hinzugefügt werden.



Man benutzt die Tomaten Costa dei Rosmarini auch für die Herstellung des roten Pestos: den getrockneten und gehackten Tomaten fügt man Basilikum und Öl hinzu, und bekommt schnell und ohne großen Aufwand eine Pastasoße, die ohne Kochen fertig zur Anwendung ist.



Il Rosmarino Srl
Ph. +39.02.8645.3377 – Fax +39.02.865.875
info@rosmarinofarm.com