

Láhev Baroko 7 Extra Virgin Olive Oil 500ml



Extra panenský olivový olej Centonze. Exkluzivní keramická láhev Di Caltagirone značky Made a Mano.

~~969,00 Kč~~ 969,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 969,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Centonze](#)

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

- Extra panenský olivový olej Centonze
- Exkluzivní keramická láhev Di Caltagirone
- Keramika Di Caltagirone značky Made a Mano

V období baroka se sicilské městečko Caltagirone proslavilo výrobou keramiky zvané majolika. Ta je typická svými zdobenými geometrickými a květinovými motivy, vrchní smaltovanou vrstvou a je dodnes populární na mnoha místech nejen v Itálii. Ceněná byla pro svoji krásu a trvanlivost a stala se důležitým dekorativním prvkem pro mnoho sicilských domů, společenských sálů a dokonce i fasád.

Toto staletí staré umění se na Sicílii zachovalo a dodnes jej udržují keramičtí mistři jako jsou například ti z firmy Made a Mano, od kterých pocházejí ručně malované láhve olejů Centonze. Made a Mano vyrábí svoji keramiku z lávového kamene pocházejícího z oblasti kolem Etny. Ve svém oboru, tvorbě ručně zdobené keramiky majolika, patří značka mezi nejlepší značky na světě.

Můžete vybírat ze 7 designů keramických lahví. Jednotlivé lahve stejného designu se od sebe díky ručnímu zdobení mohou lišit.

O oleji Centonze

Extra panenský speciálně namíchaný olivový olej kategorie superior, lisovaný šetrným procesem „za studena“ při teplotách do 27 stupňů Celsia, a to do 8 hodin od ukončení ruční sklizně. Olej tvoří pečlivé namíchaná směs odrůd Nocellara del Belice, Cerasuola a Biancolilla. Je pro něj 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“ 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. Okouzlující 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 šetrný a ohleduplný způsob pěstování a zpracování. 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 roční 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: 500 ml

Upozornění: skladujte na tmavém, chladném, suchém místě.

Výživové údaje: ve 100 ml

Energetická hodnota: 3390 kJ / 824 kcal

Tuky: 91,6 g

z toho nasycené mastné kyseliny:15,4 g

Sacharidy: 0 g

Bílkoviny: 0 g

Sůl: 0 g

Složení: 100 % olivový olej.

Extra panenský olivový olej. Jedlý olej rostlinný jednodruhový. Výběrová jakost olivového oleje získaného přímo z oliv a pouze mechanickými postupy.