



DAS BESTE ÖL DER WELT



Am Gaumen ist er süß, mandelförmig, bitter und würzig mit mittlerer Intensität. Es ist ein ausgewogenes, komplexes und harmonisches Öl.

Monini Monocultivar Coratina Bio, das andere beste Öl der Welt

Dieses in Perugia, Italien, hergestellte Coratina-Sortenöl teilt sich die erste Position mit den Spaniern.

Ausschließlich aus dem Fruchtfleisch der wertvollen Sorte Coratina-Oliven gewonnen, hat dieses Öl einen frischen Geschmack mit bitterer Tendenz, intensiven Noten von grünen Mandeln und Rucola und einem würzigen Hauch von weißem Pfeffer.

„Der Geschmack dieses Öls lässt Sie in die warme Atmosphäre Apuliens eintauchen, dem Land der majestätischen Olivenhaine“, sagt das Unternehmen.



Ohne Zweifel ist Olivenöl eines der Hauptprodukte unserer Gastronomie innerhalb und außerhalb der Landesgrenzen. Eines jener Produkte, für die wir in der internationalen Gastronomieszene die Köpfe hochhalten und wo wir, wie könnte es anders sein, zu den besten Produzenten gehören.

Um in die aufregende Welt der nativen Olivenöle extra einzutauchen, erstellt der EVOOLEUM Guide jedes Jahr eine Rangliste der besten der Welt. Bei dieser Gelegenheit ist es die siebte Ausgabe, und dieser anerkannte Leitfaden hat sich der Wertschätzung und Verbreitung der Kultur von EVOO verschrieben.

Von allen Daten und Kuriositäten, die wir in diesem Leitfaden finden können, fällt uns am meisten auf, dass zum ersten Mal die spanische **Rincón de la Subbética Altitude** und die italienische **Monini Monocultivar Coratina Bio** die Nummer 1 ex aequo teilen. Zusammen mit ihnen bilden weitere 3 Spanier, 3 Italiener, 1 Kroat und 1 Brasilianer die TOP10, mit denen Brasilien auf der Liste debütiert.

Rincón de la Subbética Altitude, das beste Öl der Welt

Laut der 7. Ausgabe des EVOOLEUM World's TOP100 Guide für extra native Olivenöle ist dieses in Córdoba hergestellte Hojiblanca-Olivenöl eines der zwei besten nativen Olivenöle extra der Welt.

Es ist ein sehr intensives grünes Öl mit einer Vielzahl von Nuancen, die seine große Komplexität zeigen. Es hat fruchtige und Zitrus-Reminiszenzen und krautige Empfindungen, Thymian und Minze.