

Olivenöle von Argei im Feinschmecker 06/08

DEUTSCHLANDS BESTES FOOD-MAGAZIN

DER
FEINSCHMECKER
EINKAUFSTIPPS

Olivenöl

TEST 2008

250
ausgezeichnete
Olivenöle aus aller Welt

FRANKREICH, GRIECHENLAND, ITALIEN,
PORTUGAL, SPANIEN UND ÜBERSEE.
MIT BEZUGSQUELLEN UND KÜCHENTIPPS

* Im Genre-Ranking der LeadAwards 2008



**Olio extra vergine
d'oliva
classico Argei**

Erntezeit:

*Oktober-
November*

Olivensorten:

*Bosana, Mallo-
cria, Pibireddu,
Pizz'e Carroga*

**Preis: 0,5 Liter
€ 11,50**

Bezug: Volker Merkewitz,
Weinimport Edeltraud
Cresceri – Italienische
Qualitätsweine

Rund um Gergei – und nur dort –
wächst die Olivensorte Mallocria.
Unter Beimischung der verbreite-
teren Pizz'e Carroga entsteht
dieses erstklassige Öl. Mittel-
fruchtig und mit einem intensiven
Duft frisch geschnittenen Grases,
sind es vor allem Kräuternoten
(Oregano, Lorbeer, Bärlauch,
Salbei), die das Aroma bestimmen.
Das harmonische Öl ist pikant
im Rachen, aber kaum bitter.
Exquisit zu Gemüsesuppen wie
Minestrone.

www.argei.it

**Olio biologico extra vergine
d'oliva Argei**

BIO

Erntezeit: *Oktober-November*

Olivensorten: *Bosana,
Mallocria, Pibireddu,
Pizz'e Carroga*

**Preis: 0,5 Liter
€ 12,90**

Bezug: Volker Merke-
witz, Weinimport
Edeltraud Cresceri –
Italienische

Qualitätsweine

Luciano Carta führt
das 20 Jahre alte
Unternehmen in Ger-
gei auf der zweitgröß-
ten Mittelmeerinsel
Sardinien. Argei
besitzt keine eigenen
Olivenhaine, sondern
kauft die Früchte
bei den Bauern der
Umgebung. Das Bio-
Öl überzeugt mit sei-
ner intensiven Frucht

(Melone, Zitrone, Apfel, Avoca-
do) und mit den ausgeprägten
grasigen Noten (Lorbeer,
Thymian, Salbei, Artischocken).
Recht pikant, aber praktisch
ohne jeglichen Bitterton ist das
Öl die erste Wahl für gebratene
Rotbarben mit Oliven.

