

# 46° PARALLELO

## Monovarietale di Casaliva

### Natürliche Kraft Natives Olivenöl extra

---

Der 46. Breitengrad begrenzt das weltweit nördlichste Olivenanbaugebiet: das Alto Garda Trentino. Casaliva ist traditionsgemäß die wichtigste autochthone Olivensorte, die hier gedeiht.

---

Das Alto Garda Trentino ist ein Eldorado für Sportler unter freiem Himmel. Hier werden sämtliche Outdoor-Sportarten praktiziert, wie Klettern, Mountain biken, Canyoning, Rafting, Segeln, Windsurfing, Laufen. 46° Parallelo Monovarietale ist ein reinsortiges Olivenöl, das für alle Sportler entwickelt wurde, die sich in unserem Gebiet aufhalten. Es handelt sich um ein modernes Öl, bei dem man versucht, die Integrität sämtlicher Produktionsphasen zu maximieren, um die Vorzüge für die Gesundheit sowie den angenehmen Geschmack zu betonen. Das Öl stammt von ausgewählten Olivenhainen, wo die Oliven lange vor der Reifung geerntet und sofort gepresst werden. Dazu verwendet man die Kaltextraktionsmethode mit wassersparender 3-Stufen-Mühle.

### SENSORIK

**Farbe:** Goldgrün mit schöner Klarheit.

**Geruch:** mittlere-intensive Fruchtigkeit, grün mit einer reinen grasigen Note, die an Rucola und Artischocke erinnert, mit einem Hauch von grüner Mandel im Besonderen, aber auch von Pinienkernen und grünem Apfel.

**Geschmack:** zunächst am Gaumen

harmonisch und zart bitter, dann zeigt sich eine markante pikante Struktur, die die wiedergefundenen aromatischen Wahrnehmungen begleitet und schließlich mit einem schönen mineralischen Akzent abschließt.

### GESUNDHEITS- FÖRDERNDE EIGENSCHAFTEN

Das native Olivenöl extra schenkt die richtige natürliche Energie für den Sport, 900 Kcal pro 100 g entwickeln das maximale individuelle Potential und diese werden rasch verbrannt. Drei Löffel täglich pur oder in Speisen verhindern die biologische Peroxidation durch freie Radikale aufgrund intensiver körperlicher Tätigkeit, aerobischen Sport und bei Zeiten mit starkem körperlichen und geistigen Stress.

Die Widerstandsfähigkeit bei Anstrengung wird deutlich erhöht, dank der natürlichen schmerzlindernden und entzündungshemmenden Wirkung der vorhandenen einfach ungesättigten Fettsäuren (über 78%) und dank Squalen wird der Körper durch die Auswirkungen der ultravioletten Sonnenstrahlen geschützt.



## SPEISEN- EMPFEHLUNGEN

Das Öl richtig dosiert überdeckt keinesfalls den Geschmack der Lebensmittel, sondern unterstreicht diesen. Empfehlenswert zu "Salzfleisch" aus dem Trentino, auf Tagliatelle oder zu Rindscarpaccio.

## OLIVENHAIN UND ÖLMÜHLE

**Bodenart:** Sehr flachgründiger Boden mit mittlerer Dichte, zu Kalk tendierend.

**Seehöhe ü. d. M.:** 200 – 350 m.

**Olivensorte:** Ausschließlich Casaliva

**Ernteart:** In erster Linie von Hand in einer frühreifen Phase.

**Extraktionsmethode:** Kaltextraktion mit kontinuierlicher Dreistufen-Mühle.

## FORMATE

Dunkle Glasflaschen zu 0,10 l in 24er Kartons und zu 0,50 l in 6er Kartons.

## PRÄMIERUNGEN

Los Angeles Extra Virgin Olive Oil  
Der Feinschmecker  
Monocultivar Olive Oil EXPO - Celetti  
Concorso Oleario AIPO Flos Olei  
Concorso L'Oro d'Italia  
Bibenda L'olio  
Merum  
Assam Rassegna nazionale Oli Monovarietali  
Concorso Medoliva - Oli Extravergine di oliva del Mediterraneo  
Oli d'Italia del Gambero Rosso  
Masestrod'olio  
Guida agli extravergini – Slow Food editore



DER  
FEINSCHMECKER



AIPO

FLOS  
OLEI

PREMIO NAZIONALE  
L'ORO D'ITALIA  
LE GOCCE D'ORO®

*l'Olio*

MERUM



MEDOLIVA

GAMBERO ROSSO



Maestrod'olio

grande olio  
extravergini



0,50 l 0,10 l