



Familie Gonnelli gestern und heute: Seit Jahrhunderten zählt die Produktion von Olivenöl zur Familientradition

Italien, Toskana

Olio Extra Vergine di Oliva
Laudemio Frantoio di Santa Tea

Laudemio ist das Aushängeschild der Familie Gonnelli. Die Oliven hierfür werden von Hand geerntet und innerhalb von nur vier Stunden gepresst, um maximale Frische garantieren zu können. Unter Ausschluss von Sauerstoff kalt gepresst, ist das Laudemio ein ausgezeichnetes Olivenöl mit einem feinen Duft nach grünen Oliven und Gemüse. Im Mund geben frische Töne und ein Hauch Artischocke den Ton an.

Anwendungstipp

Gonnellis Laudemio eignet sich hervorragend zu rohem und gekochtem Gemüse. Aber auch Gerichte mit rotem Fleisch und Kartoffeln erhalten durch das edle Öl eine krönende Geschmacksnote.



Italien, Ligurien

Olio Extra Vergine di Oliva
Antichi Sapori del Frantoio

Für die Herstellung kommen die Olivensorten Taggiasca, Leccino und Moraiolo zum Einsatz. Von Hand geerntet, werden die Oliven binnen 24 Stunden weiterverarbeitet. Der Geschmack des ungefilterten Olivenöls lässt sich als mild-fruchtig und äußerst delikat charakterisieren. Sein sanftes Goldgelb wird durch das typische Goldstanniol geschützt, in das jede Flasche vor Lichteinfall gewickelt wird.

Antichi Sapori del Frantoio Orange/Zitrone

Das Antichi Sapori del Frantoio gibt es auch fruchtig aromatisiert. Gemeinsam mit den Orangen- bzw. Zitronenteilen werden die Oliven in der Ölmühle gepresst. Die fein aromatisierten Öle sind dank der fruchtigen Note vielfältig einsetzbar.

Anwendungstipp

Das Antichi Sapori del Frantoio ist universell für Salate, kalte Gerichte, Gemüse und Fleisch einsetzbar. Orangen- und Zitronenöl sind die Wahl für Krustentiere und Meeresfrüchte (Orange) bzw. für Salate und Fischgerichte (Zitrone).



INSALATA D'OLIVA

Jaromakohlsalat mit Oliven

1 Jaromakohl putzen, vierteln, den Strunk herauschneiden, die Blätter waschen und gut abtropfen lassen. Dann in ganz feine Streifen schneiden.

2 Die Karotten schälen, in dünne etwa 4 cm lange Stifte schneiden. Paprikaschote vierteln, Stielansatz, Samen und weiße Trennwände entfernen, die Viertel dann in dünne Streifen schneiden.

3 Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Alle diese Zutaten mit den Oliven und dem Schnittlauch in eine Schüssel geben.

4 Die Zutaten für das Dressing in einer kleinen Schüssel gut miteinander vermehren, über den Salat gießen, mischen und 30 Minuten ziehen lassen. Nochmals abschmecken und servieren.

PERFETTO-EINKAUFLISTE



Jaromakohlsalat mit Oliven

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

Für den Salat:

- 750 g Jaromakohl
- 150 g Karotten
- 150 g rote Paprikaschoten
- 50 g Frühlingszwiebeln
- 50 g schwarze Oliven
- 1 EL fein geschnittener Schnittlauch

Für das Dressing:

- 3-4 EL Aceto balsamico rosso
- 5 EL Fleischbrühe
- Salz, Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 5 EL Olivenöl

Giovanni Rana
Maestro Pastaio

Pasta Fresca n°1 in Italia