

Pressemappe: Agrar-PR

20.09.2021 | 15:21:00 | ID: 30965 | Ressort: [Ernährung](#) | [Markt & Trends](#)

## **Olivenöl Extra Vergine: das beste italienische Olivenöl**

"Extra vergine" ist die höchste Qualitätsstufe für italienisches Olivenöl: Die Bezeichnung ist identisch mit "Natives Olivenöl extra" und "Extra Vergin", wie man sie zumeist auf Etiketten von Produkten aus anderen Herkunftsländern findet.

Es gibt viele Sorten und Marken von italienischem Olivenöl Extra Vergine. Jede Flasche Öl, die die Bezeichnung Olivenöl Extra Vergine (<https://www.olivenoelausitalien.com/extra-vergine-olivenoel/>) auf dem Etikett aufweist, hat strenge Qualitätskriterien zu erfüllen. Schauen wir uns die wichtigsten davon an.

In Italien gibt es 8 Arten von Olivenöl. Olivenöl Extra Vergine ist die beste Qualität von denen.

### Eigenschaften des Olivenöls Extra Vergine

Die europäische Kommission hat die Qualitätsstandards für natives Olivenöl extra festgelegt. Diese Kriterien betreffen:

- das Herstellungsverfahren des Olivenöls aus den Oliven
- die organoleptischen Eigenschaften des Öls

Italienisches Olivenöl Extra Vergine wird ausschließlich nach dem Kaltverfahren hergestellt. Olivenöl Extra Vergine darf durch das mechanische Verfahren der Kaltpressung der Oliven gewonnen werden.

"Kalte Pressung" ist nicht das einzige Kriterium für eine gute Qualität vom Olivenöl Extra Vergine. Dieses wird außerdem einen niedrigen Säuregehalt von weniger als 0,8% sowie objektiv feststellbare Eigenschaften hinsichtlich seines Geschmacks und Geruchs aufweisen. Ein gutes Extra Vergine-Öl ist fruchtig, bitter, riecht und schmeckt scharf und fruchtig. Jedes dieser Kriterien wird von unabhängigen Kontrollausschuss anhand einer 10-Punkte-Skala bewertet, wobei 1 den niedrigsten und 10 den höchsten Wert darstellt. Die Mitglieder von Kontrollausschuss müssen zunächst eine Prüfung bestehen, bevor sie in ein solches Gremium zertifizierter Olivenöl-Tester aufgenommen werden. Jede italienische Region verfügt über ihr eigenes Kontrollausschuss.

### Wie viele Arten von Olivenöl Extra Vergine gibt es in Italien?

Auf dem Markt gibt es viele Sorten von Olivenöl Extra Vergine. Die wesentlichen Unterschiede zwischen ihnen betreffen

- die Olivensorte
- den Geschmack, die Farbe, den Geruch

Die italienischen Olivensorten werden Cultivar (Kultivare) genannt. Es gibt viele lokale Sorten von Oliven, über 500 Cultivar. Die bekanntesten lokalen Oliven vom Gardasee sind zum Beispiel Casaliva und Grignan. In Ligurien gibt es die Taggiasca. Das Öl aus Apulien wird aus Bella di Cerignola, Coratina und Perenzana hergestellt. Sizilianisches Öl wird aus Tonda Iblea und Nocellara hergestellt. Das toskanische Öl wird aus Leccino-Oliven hergestellt.

Jede lokale Sorte italienischer Oliven hat unterschiedliche organoleptische Eigenschaften, daher auch der unterschiedliche Geschmack des Olivenöls Extra Vergine.

Italienisches Olivenöl Extra Vergine hat immer einen fruchtigen Geschmack. Dabei gibt es drei Intensitätsstufen:

- leicht
- mittel
- intensiv

Die Intensität des fruchtigen Geschmacks ist wichtig für die Auswahl der Speisen, mit denen das Olivenöl Extra Vergine kombiniert wird. Ein leicht fruchtiges Öl harmonisiert mit delikaten Speisen, wie z. B. Fisch, während zu Gemüse und Fleisch wird oft ein intensiv fruchtiges Olivenöl bevorzugt.

Italienisches Olivenöl Extra Vergine können Sie online in Kanister oder Flasche beim Shop Olivenöl aus Italien (<https://www.olivenoelausitalien.com>) kaufen.

Im Online-Shop "Olivenöl aus Italien" finden Sie ausgezeichnete italienische Olivenöle Extra Vergine, Balsamico-Essige und -Cremes sowie viele leckere italienische Spezialitäten, die Sie direkt aus Italien bestellen können.

### Firmenkontakt

Rovial Group - Olivenöl aus Italien

Roberto D'Angelo

Via Po 84

00198 Rom

+39 06 89270911

[info@olivenoelausitalien.com](mailto:info@olivenoelausitalien.com)

<https://www.olivenoelausitalien.com/>

Pressekontakt  
e-Germania  
Silvio Bertante  
Esmarchstraße 5  
40223 Düsseldorf  
021193895230  
kontakt@e-germania.com  
www.e-germania.com



[Agrar-PR](#)

Postfach 131003 70068 Stuttgart Deutschland

Telefon: +49 0711 63379810

E-Mail: [redaktion@agrar-presseportal.de](mailto:redaktion@agrar-presseportal.de) Web: [www.agrar-presseportal.de](http://www.agrar-presseportal.de) >>> [Pressefach](#)