

Tradition bürgt für Qualität

Aldo Parente-Olivenöl wird in eigener Produktion im traditionellen Familienbetrieb hergestellt.

Bei der Verarbeitung werden nur erlesenste Früchte verwendet, die in der Region Campanie in Cerreto Sannita bei Benevento vorkommen. Diese Region ist weit über Ihre Grenzen hinaus berühmt für seine qualitativ hochwertigen Oliven und deren Erzeugnisse.

Bei der äußerst sorgfältigen Herstellung unseres hauseigenen Öls wird streng darauf geachtet, dass die handgepflückten Oliven innerhalb von maximal 6-8 Stunden verarbeitet werden, damit das frische Aroma und ihre Würze erhalten bleiben. Natürlich werden in unserem Betrieb keine überreifen, minderwertigen oder gespritzten Früchte verwendet, um für die hohe Qualität unseres kaltgepressten Erzeugnisses garantieren zu können.





Das HS- Gütesiegel

Dieses Gütesiegel steht für höchste Qualität zum Schutz für den Verbraucher.

Die italienische *Corporazione dei Mastri Oleari* hat mit dem HS-Siegel (steht für High Standard) einen freiwilligen Zertifizierung und Garantie für die Produktion hochwertiger Öle gesetzt.

Aldo Parente lässt dafür seine Produkte in verschiedenen Stadien die unterschiedlichsten Tests durchlaufen um ein Niveau höchster Qualität zu gewährleisten. Im Verlauf dieser Tests wird aber auch die Hygiene der Produktion und die Umweltverträglichkeit geprüft. Dazu wird auch auf die Einhaltung der Traditionen der Olivenölerzeugung allergrößter Wert gelegt.

Unsere Spitzenklasse

Unsere Olivenöle sind jedes für sich ein Genuß der höchsten Güte; nicht nur im Bezug auf die Qualität der Herstellung, sondern auch für Ihren Gaumen. Bereichern Sie auch Ihr Leben mit unseren Produkten aus erster Pressung!

Classico

Fruchtig-medium in seinem Geschmack wird unser traditionsreichstes Produkt aus verschiedenen einheimischen Olivensorten gewonnen. Es ist ideal zum würzen von Fisch, Salat und ersten Gängen.



Orchites 0,50l

Mittel-fruchtig im Geschmack, wird dieses Öl aus **einer einzigen Olivensorte (Ortice)** hergestellt. Optimal geeignet für Meeresfrüchte, Garnelen, Fischsuppe, Salat, Vorspeisen sowie für helles oder rotes Fleisch vom Grill.

Bionato 0,50l

Hergestellt aus rein biologischem Anbau. Ideal für Salate, Gemüse und generell zum verfeinern von Fleisch und Fisch.



- » **Erstpressung!**
- » **Kaltpressung!**
- » **naturbelassen!**



Al Limone (mit Zitrone) 0,25l

Fruchtig-frisch in seinem Geschmack wird dieses Öl mit frischer Zitrone versetzt, es unterstreicht hervorragend den Geschmack von gekochtem Fisch, Meeresfrüchten und Salaten.



Al Porcino (Steinpilze) 0,25l

Unterstreicht den Geschmack von Reis und Nudelgerichten Pizza und geschmorten Rindfleisch



All'Aglio (Knoblauch) 0,25l

Macht sich mit seinem unvergleichlich würzigen Geschmack besonders gut an gebratenem Fisch sowie Minestrone, Gemüse und Bruschette.

Rocca Sannita 0,50l

Leicht-fruchtig im Geschmack wird dieses Öl aus einer einzigen Olivensorte (Racioppella) hergestellt. Man verwendet es für Salat, Gemüsesuppen, Gemüse oder gegrilltes Kalbfleisch.



Al Peperoncino (chili) 0,25l

Feurig würzen kann man damit zwar auch Gemüse, Gemüsesuppen und Fleischgerichte aber auch einer Pizza kann dieses Öl zu einer feurigen Note verhelfen.

Al Tartufo Bianco (weißer Trüffel) 0,25l

Unvergleichliche Würze für Risotto, Nudeln, Carpaccio, Eier, Champignons, Rote Beete Carpaccio, Grüner Spargel und auf warmem Brot.





Mandarino (Mandarine) 0,25l

Veredelt Lachscarpaccio, gegrillten Lachs, Wachteln, Geflügel, Backwaren wie Kuchen und Torten und Salate.



All'Arancia (mit orange) 0,25l

Ist ideal zum verfeinern von Fisch, Salat, Ente, Spargelsalat und Fenchelsalat.



Al'Basilico (Basilikum) 0,25l

Auf ganz klassische Weise macht sich dieses aromatische Öl in Ihrem Tomatensalat, bei Minestrone, Caprese oder auch bei einer Vielzahl von Salaten sehr schnell beliebt.



Al Rosmarino (Rosmarin) 0,25l

Unterstreicht den Geschmack von gegrilltem Fleisch, Fisch und Bratkar toffeln.