



Consorzio Nazionale degli Olivicoltori S.c.ar.l.

In collaboration with



www.itchefs-gvci.com

OLIVENÖL VON HOHER QUALITÄT ENTSTEHT: TAUSEND GESCHMACKSRICHTUNGEN ABER EINE EINZIGE QUALITÄT

Das Olivenöl extra ist das Grundelement der so genannten Mittelmeerküche. Italien ist weltweit der zweite größte Hersteller für die Produktionsmenge und auch für die Anzahl von „Cultivar“ oder Pflanzen-Sorten (ungefähr 500 werden geschätzt), gefördert durch die Beschaffenheit des Bodens, sein unterschiedliches Mikroklima und durch das seit Jahrhunderten unabgebrochene Engagement von Olivenölbauern.

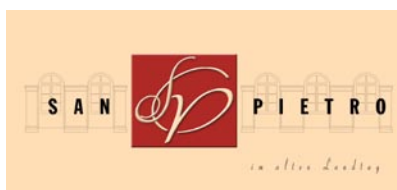
Diese unvergleichbare Ergiebigkeit muss angekurbelt und verbreitet werden. Von daher hat das C.N.O., das in Italien anerkanntes Konsortium von Olivenölbauern in Vertretung seit 44 Jahren von mehr als 200.000 Olivenölproduzenten, die komplette Nachvollziehbarkeit des Produktes für den Verbraucherschutz zertifiziert.

Außerdem besitzt das C.N.O. eine eigene Zertifizierung mit 120 Anweisungen und praxisorientierten Prozessen zur Sicherung des Olivenöls extra von „HOHER QUALITÄT“, die die gesamte Anbauphase, Vorbereitung des Bodens, die Pressung in der Ölmühle, die Vermarktung und Aufbewahrung beschreiben.

Das C.N.O. ist nicht nur für die sichere Herkunft der eigenen Produkte und die Kontrolle der gesamten Produktionskette zuständig, sondern auch für die Beachtung der Normen.

Die Qualitätsprodukte, die eine Vielfalt an Geschmack anbieten, inspirieren die „Richter“ der Nahrungsmittelqualität und zwar die Küchenchefs mit tausend Rezepturen aus der italienischen gastronomischen Tradition und den verschiedenen Aromen des Olivenöls extra.

Diese Olivenöle von hoher Qualität werden exklusiv am 23.03.2010 beim **San Pietro Gastro im alten Landtag, Restaurant & Kochschule – Heusteigstraße 45. in Stuttgart** vorgestellt.



Campagna finanziata con il contributo della Comunità Europea e dell'Italia