

Le delizie Di Capua

Ende Mai 2009

An die Liebhaber meines Olivenöls

Der Wunsch und die grosse Nachfrage nach frisch gepressten Öl der neuen Ernte, hat mich dieses Jahr bewogen, bereits im Februar statt wie üblich im Mai das Olivenöl abzufüllen. Nun passierte es aber, weil der Winter besonders kalt war, dass das frische Oel bei den Kunden in festem Zustand ankam. Auf Französisch heisst dieser Zustand „figé“, auf Schweizerdeutsch „kalet“. Einige Kunden glaubten nun, es sei verdorben. Ich will Euch deshalb kurz erklären, warum dies im Gegenteil ein Zeichen besonders guter Qualität ist.

Das unfiltrierte Olivenöl mit ungesättigten Fettsäuren und einem Säuregehalt von 0,25 %, wird bereits bei 16° Celsius dickflüssig. Wenn Sie also frisches Öl an einem kühlen Ort aufbewahren, wird es „dick“. Stellen Sie es einen Tag bei Raumtemperatur in die Küche, wird es wieder flüssig. Wenn es eilt, stellen Sie die Flasche direkt in lauwarmes Wasser.

Mit sommerlichen Grüssen

Nicola Di Capua
Olivenölproduzent
der mit der traditionellen Steinmühle kalt presst

www.ledelizie.ch

Tel: 044 865 2929