

Frantoio **VENTURINO BARTOLOMEO**

Ligurien - Diano San Pietro

Im wunderschönen Dianotal in Ligurien unweit des Meeres begann die **Familie Venturino** im Jahre 1945 Olivenöl zu produzieren. Heute führt Valter Venturino das Familienunternehmen mit eigener Olivenölmühle. Die Familie ist im Besitz von 12 Hektar Olivenhainen mit zum Teil über einhundertjährigen Olivenbäumen der Sorte Taggiasca.

Weit über 150 verschiedene **Olivenbaum**-Sorten sorgen neben Lage, Bodenbeschaffenheit, Klima, Reifegrad usw. für eine geschmackliche Vielfalt. Die größte Vielfalt an Olivenbäumen liefert Italien, wo es zwischen Ligurien und Sizilien alleine an die 80 verschiedenen Sorten gibt. In Ligurien werden Oliven seit römischen Zeiten kultiviert. Man verließ sich lange auf die Fähigkeiten der Benediktinermönche aus Taggia.

Seit 1050 organisierten die Benediktiner den Olivenanbau in den ligurischen Tälern: einerseits bauten sie Terrassen in die Hügel, um hier Oliven zu kultivieren, andererseits züchteten sie durch präzise Auswahl und Veredelung die Sorte **Taggiasca**, eine kleine aromatische Olive, die ausschließlich in Ligurien gedeiht. Das daraus gewonnene ligurische Olivenöl ist schon seit langem in Italien geschätzt. Es wirkt leichter als andere Olivenöle Italiens und findet vor allem Liebhaber, die sich noch nicht mit einem sehr kräftigen, fruchtigen Öl anfreunden können.



Olivenöl extravergine 0,75 l € **14,80** (1 l = € 19,73)
“Cultivar Taggiasca”

Gelbgrüne Farbe; sehr mild, zart und etwas nussig im Geschmack, ohne aufdringliche Bitternis und Schärfe; reintonig mit Ursprungtypizität; ausschließlich aus Taggiasca-Oliven aus eigenem Anbau, geerntet Mitte November bis Ende Dezember 2017; produzierte Olivenölmenge: ca. 6.000 Liter; Ölmühle: 3-Phasen-Dekanter, Verarbeitung mit Kernen. Das Olivenöl von Venturino wird weder wärme-, noch chemisch behandelt. Es ist ein reines Naturprodukt, das auch nicht gefiltert wird. Leichte Eintrübungen und ein Bodensatz sind normal und beeinträchtigen nicht die Qualität des Olivenöls.



Pesto alla genovese 180 g - Glas € **4,70** (100 g = € 2,61)

Das **Pesto** spielt in der ligurischen Küche eine große Rolle. Dort wird es von der Hausfrau aus dem in Ligurien fast das ganze Jahr über wachsendem Basilikum, aus Knoblauch, Pinienkernen, Pecorino und verschiedenen anderen Dingen im eigenen Mörser mit viel Öl gestoßen (pestare = stoßen, quetschen).

Die Familie Venturino schafft es, durch ein besonderes Verfahren dem Basilikum sein frisches Aroma beim Konservieren zu erhalten und ihrem Pesto somit eine fantastische Qualität zu verleihen. Neben dem Grundbestandteil Basilikum, der ausschließlich aus Ligurien stammt (und nicht aus Asien, wie das bei vielen imitierten Billigprodukten üblich ist), werden nur ausgewählte Ingredienzien verwendet und **keine künstlichen Geschmacks, Farb- oder Konservierungstoffe** zugesetzt. **Die Bestandteile sind:**

Cashew- und Pinienkerne, Grana Padano und Pecorinokäse, Salz, Knoblauch, 35% Basilikum genovese DOP und ca. 30% des eigenen Olivenöls extravergine CULTIVAR TAGGIASCA. Ein oder zwei Löffel Pesto den Spaghetti oder Tagliatelle zugegeben, lässt Sie die Schmackhaftigkeit der ligurischen Küche spüren. Auch auf Weißbrot oder zur Verfeinerung anderer Gerichte wird das Pesto alla genovese der Familie Venturino Sie begeistern.



Pesto rosso 180 g - Glas € **4,70** (100 g = € 2,61)

Ein Pesto auf Tomatenbasis. Es enthält getrocknete Tomaten, Tomatenmark, Basilikum, Salz, Käse, Pinienkerne, Nüsse, natürliche Aromastoffe und Olivenöl extravergine. Dieses schmackhafte Pesto ist die ideale Grundlage zum Würzen von Saucen oder solo verwendet als typisch italienischer Brotaufstrich. Es passt natürlich auch hervorragend zu Pasta, Fisch- und Fleischgerichten. **Keine künstlichen Geschmacks, Farb- oder Konservierungstoffe!**

Vinothek „Laveneziana“

Frank Laveneziana
Fritz-Reuter-Str. 17
63500 Seligenstadt



Tel. 06182-39 30 Fax 03222-242 7696

Mobil 01525 – 40 39 268

info@weindurst.de

www.weindurst.de





