MARKT & PRODUKTE

Sonne in der Flasche

Die Nativ-Oliven-Öle Extra von Wiberg gibt es in verschiedenen Sorten, angelehnt an die italienische, griechische und spanische Küche / Foto: Wiberg

Die liebste Urlaubsdestination verbinden wir mit Sonne, Freiheit und Genuss. Gerade bei mediterranen Gefilden liegt das oftmals auch am Oliven-Öl, das gerne in rauen Mengen verwendet wird. Durch die authentischen Geschmacksprofile der Oliven-Öle von Wiberg lassen sich unterschiedliche und vielfältige Genusserlebnisse auch hierzulande nachmachen.

Vielfalt des Südens

Faktoren wie Sorte, der Reifegrad bei Ernte oder die Verarbeitung sind für den Geschmack ausschlaggebend. Gleichzeitig kann man die unterschiedlichen Charakter-Eigenschaften des Oliven-Öls auch der Herkunft zuordnen.

So steht beispielsweise das Native Oliven-Öl Extra Andalusien für das Temperament Spaniens. Fruchtig, jedoch auch rassig-würzig, besticht es mit grünlicher Färbung. Seine dezente Schärfe und die Bitternoten machen es zum Elixier in der Küche Spaniens.

Gleichsam ein ?Sirtaki für die Zunge? ist das Native Oliven-Öl Extra Peloponnes, das in allen griechischen Gerichten für Furore sorgt. Neben der vollen Frucht sind es gerade die grasigen und leicht bitteren Nuancen, die Urlaubserinnerungen wecken.

Liebhaber feinen Öls in Bio-Qualität sind im Süden Italiens bestens aufgehoben: Das Bio Native Oliven-Öl Extra Sizilien komprimiert die Sonne Siziliens in flüssiges Grün. Ausgewogen und fruchtig-würzig bringt es Pasta und Co. den ultimativen Kick ?bella Italia.