



**SEQUERCIANI**

*olio*



SEQUERCIANI SVIZZERA GMBH

BINZSTRASSE 23

CH-8045 ZÜRICH

TEL. +41 44 340 03 43 / +41 79 170 64 54

E-MAIL: VERTRIEB@SEQUERCIANI.CH

[WWW.SEQUERCIANI.CH](http://WWW.SEQUERCIANI.CH)



**SEQUERCIANI**

*olio*



SEQUERCIANI OLIVENÖL

*L'amore  
per il sapore.*

# Sequerciani Olivenöl

*Olivenöl ist unser „historisches Schmiermittel“, ein Geschenk der Götter, ein Vergnügen für Geniesser, ein Funke Gesundheit. Olivenöl entwickelt in bestimmten Umgebungen immer neue aufregende Aromen; die Zubereitung zahlreicher einfacher und köstlicher Gerichte zeugt davon.*

Olivenöl enthält Carotine, Tocopherole (Vitamin E), Phospholipide und Stoffe, die den menschlichen Organismus schützen und unterstützen wie ungesättigte Fettsäuren und Proteine. Neben der ausgezeichneten Bekömmlichkeit und Resorption hilft es auch bei der Verdauung. Die wertvollen Eigenschaften dieses Produkts wirken sich positiv auf den menschlichen Organismus von Individuen jeden Alters aus.

Um seine Qualitäten zu würdigen und von ihnen zu profitieren, sollten wir es möglichst roh verwenden, zur Veredelung von Bruschetta, Suppen, Hülsenfrüchten, Salaten, Saucen usw. Aber es schmeckt auch ausgezeichnet gekocht und ist bestens zum Frittieren geeignet.

Es gibt viele Sorten von Olivenöl. Das Olivenöl par excellence ist das "native Olivenöl Extra mit geschützter geografischer Angabe Toskana", zertifiziert durch das „Consorzio di Tutela“ (Konsortium zum Schutz des Olivenöls IGP).

Genau in diesem idealen natürlichen Umfeld pflegt Sequerciani mit großer Sorgfalt, Leidenschaft und Erfahrung die fast 2000 Olivenbäume, die in einer günstigen Hanglage im Hügelgebiet wachsen. Die reichhaltige Beschaffenheit des Bodens und das milde Klima garantieren ideale Bedingungen für den Anbau von Oliven und die Herstellung von nativem Olivenöl Extra, 100% biologisch und von höchster Qualität. Der Kontext und die Bodenbeschaffenheit ermöglichen es zudem, auf jeglichen Einsatz von Pestiziden und antibakteriellen Mitteln zu verzichten und die Düngung auf den systematischen Einsatz von Stallmist zu beschränken.

## Unser Olivenöl

Unsere Olivenöle werden nach biologischen Richtlinien (Bioagricert-Zertifizierung) und nach den von Demeter zertifizierten biologisch-dynamischen Kriterien hergestellt; die gesamte Verarbeitung steht unter der strengen Kontrolle des toskanischen Konsortiums zum Schutz des Olivenöls IGP.

### Seiquerce

Die folgenden Sorten werden unabhängig gemahlen und bilden unsere Mischung "Seiquerce":

#### Lazzero

Die Oliven dieser Sorte wachsen nur in diesem Teil der Maremma, in der Nähe des Dorfes Tatti. Der Geschmack erinnert stark an Erde und Pfeffer und ist wegen seiner Seltenheit sehr begehrt.

#### Frantoiano

Der Geschmack des Öls, das aus dieser Olivensorte gewonnen wird, gilt als besonders edel: delikat und sehr elegant im Duft, wird es aufgrund der Reinheit seiner Herkunft oft als eines der besten toskanischen Olivenöle angesehen. Die Sorte ist sehr resistent gegen Krankheiten und Kälte.

#### Moraiolo

Besitzt eine filigrane Struktur, die eine manuelle Sammlung in perforierten Kisten erfordert. Ein Öl von ausgezeichneter Qualität, harmonisch fruchtig, grün mit goldenen Reflexen, hat einen delikaten Geschmack und verleiht den Speisen ein einzigartiges Aroma.

