

warum sollte man Olivenöl mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.) konsumieren?

Die geschützte Ursprungsbezeichnung ist eine Garantie für folgende Eigenschaften:

- Eine spezifische Herkunft aus einem definierten Gebiet
- Ein einzigartiges Produkt: Das Produkt kann anderswo nicht reproduziert werden, sodass es eindeutig mit dem Anbauggebiet verbunden ist
- Das Einhalten der Produktspezifikationen, die die Besonderheiten des Olivenöls festlegen (Anbaubedingungen der Olivenbäume, Olivenernte und Ölgewinnung, organoleptische Beschreibung ...)
- Das Engagement des Erzeugers als Ölmüller, der sich für die Herstellung eines Produkts mit Gütesiegel entschieden hat (freiwillig)

Ein Olivenöl mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.) ist ein Olivenöl mit ganz besonderem Geschmack.

Konzeption, Realisation und Redaktion: France Olive
© Fotos: 123 rf und Céline de Cérou

www.lookingfortheperfectfood.eu



France Olive

40 place de la Libération
26110 Nyons - Frankreich
+ 33 (0)4 75 26 90 90
fra@lookingfortheperfectfood.eu
contact@huilesetolives.fr



Der Inhalt dieser Werbekampagne gibt lediglich die Ansichten des Autors wieder und liegt in seiner alleinigen Verantwortung. Die Europäische Kommission und die Europäische Exekutivagentur für die Forschung (REA) übernehmen keinerlei Verantwortung für eine etwaige Weiterverwendung der darin enthaltenen Informationen.



Nicht auf öffentliche Straßen werfen

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



I, LOVE, OLIVE, OIL



Olivenöle
mit geschützter Ursprungsbezeichnung

in europa

631 g.U. Produkte

(außer Wein), davon 187 Käse, 152 Obst und Gemüse

120 Olivenöle (g.U.)

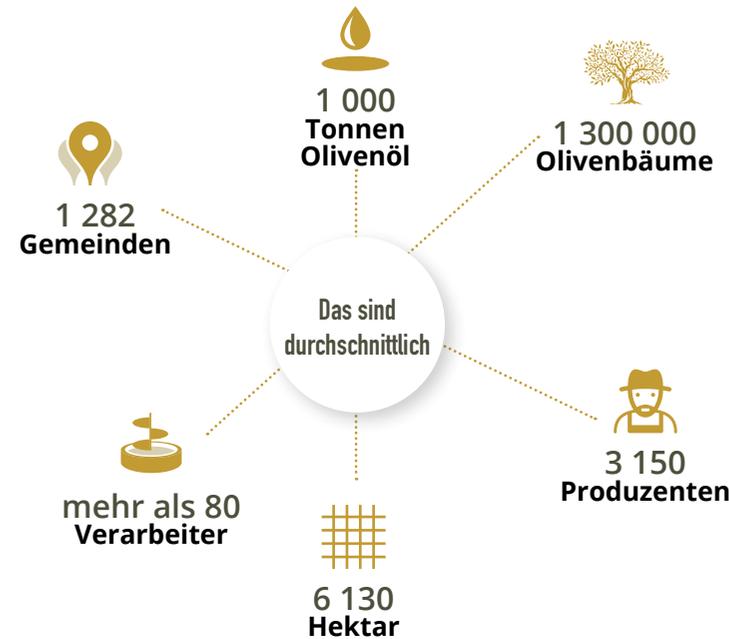
-  **Italien**
42 Olivenöle (mit g.U.)
-  **Spanien**
37 Olivenöle (mit g.U.)
-  **Griechenland**
20 Olivenöle (mit g.U.)
-  **Kroatien**
6 Olivenöle (mit g.U.)
-  **Portugal**
6 Olivenöle (mit g.U.)
-  **Slowenien**
1 Olivenöl (mit g.U.)

in frankreich

8* Olivenöle (mit g.U.)



© Magali Ancenay



*In Kürze 9, Olivenöl aus Languedoc steht vor der Verleihung der geschützten Ursprungsbezeichnung



© France Olive

Huile d'olive de **nyons** g.U.

Öl mit **subtilem Geschmack**, sanfter Duft von grünem Apfel und geschnittenem Gras sowie Noten von getrockneten Früchten (Walnuss, Haselnuss) mit einem buttrigen Aspekt im Abgang.

Huile d'olive de la **vallée des baux-de-Provence** g.U.

In seiner **intensiven** Variante hat es einen ausgeprägten Charakter mit Noten von Pfeffer, frisch geschnittenem Gras, frischen Mandeln und Artischocken. **Ursprünglich** ist es mild und cremig mit Noten von schwarzer Olive, Kakao, Trüffel, gekochter Artischocke.

Huile d'olive d'**Aix en Provence** g.U.

Mit **intensivem Geschmack** weist es pflanzliche Noten (rohe Artischocke, frisches Gras) und Noten von Trockenfrüchten auf, die im Abgang leicht pfeffrig sind. **Ursprünglich** ist es mild mit Holzaromen, Noten von Sauerteigbrot, schwarzer Olive, Kakao und gekochter Artischocke.



© France Olive

Huile d'olive du **Languedoc** g.U.

Olivenöl mit **subtilem Geschmack** und Aromen von Tomaten, Mandeln und Äpfeln. Die Prüfung des g.U.-Antrags läuft.

Huile d'olive de **haute-Provence** g.U.

Olivenöl mit **intensivem Geschmack**, sehr pflanzlich, mit dem dominierenden Aroma roher Artischocken, gemildert durch Noten von reifen Früchten (Banane, Apfel).

Huile d'olive de **nice** g.U.

Öl mit **subtilem Geschmack**, mild mit Noten von Mandeln, rohen Artischocken, Blumen ... manchmal mit Zitronenaromen.



Huile d'olive de **nîmes** g.U.

Olivenöl mit **intensivem Geschmack**, mit Noten von Kräutern, Heu und Früchten (Ananas, Pflaume, Apfel).



Huile d'olive de **Corse-olin di Corsica** g.U.

Bei der „Ernte vom Baum“ hat das Öl einen **intensiven Geschmack**. Es entwickelt Noten von Mandeln, Artischocken, Heu, Äpfeln ... Bei der **traditioneller Ernte** schmeckt das Öl rund und vollmundig mit Noten von schwarzer Olive, trockenem Heu, Macchia ...

Huile d'olive de **Provence** g.U.

In der **intensiven** Variante sind seine Aromen krautig mit Noten von frischem Gras, Artischocken, ergänzt durch sekundäre Aromen von Trockenfrüchten. **Ursprünglich** ist es voll und mild mit Noten von geröstetem Brot, schwarzer Olive, Unterholz und gekochter violetter Artischocke.



© Matthieu Colin