Frantoio di Valnogaredo®

seit 1960

Olivenöl Extra Vergine der Euganeischen Hügel DOP

Zertifikat für geschützte Ursprungsbezeichnung

Qualität ist Garantie für Geschmack und Gesundheit!

Die Ölmühle von Valnogaredo

MODERNE UND ANTIKE IN PERFEKTER HARMONIE

Die Ölmühle in Valnogaredo ist die älteste in den Euganeischen Hügeln und ihre Geschichte reicht bis in das 17. Jahrhundert zurück. Die Ölmühle befand sich in der antiken Villa Contarini Piva, die von der der noblen venezianischen Familie der Contarini 1585 erbaut wurde. Die Villa war die Sommerresidenz der Familie und man interessierte sich schon von Beginn an für den Olivenanbau und die Ölherstellung. In der Villa kann man noch heute antike Mühlsteine und Ölpressen besichtigen. Die Contarini gehörten zu den reichsten und einflussreichsten Patrizierfamilien Venedigs. Achtmal in der Geschichte der Stadt wurde ein Familienangehöriger zum Dogen gewählt. Das Olivenöl diente dem eigenen Gebrauch und wurde natürlich auch den Gästen der Familie während zahlreicher Feste serviert.

Unsere Ölmühle wurde 1960 von Barbiero Oreste in einem der antiken Wirtschaftsgebäude der Villa gegründet. Sie wird von Paolo und Pierangela zusammen mit ihrem Sohn Filippe weitergeführt. Das Olivenöl ist von gleicher Qualität und Geschmack, wie es Jahrhunderte vorher von den Dogen Venedigs geschätzt wurde. Auch wenn moderne Technik und neue Verfahren Anwendung finden, so sind die Charaktereigenschaften des Olivenöls dennoch erhalten geblieben. Es werden noch heute Jahrhunderte alte Bäume der Sorten Rasara und Marzemina rigoros per Hand beerntet. Das Olivenöl besitzt einen leicht fruchtigen Geschmack mit einem Nachgeschmack von süßen Mandeln und einen sehr geringen Säureanteil.

Zwei unterschiedliche Verfahren werden für di Ölgewinnung benutzt. Zum einen das traditionelle Pressverfahren mit Mühlsteinen und zum anderen ein kontinuierliches Verfahren bei dem das Olivenöl mit Hilfe einer Zentrifuge im Kaltverfahren gewonnen wird.

Die Familie Barbieri betreibt die Herstellung des Olivenöls mit großer Leidenschaft und engagiert sich ebenso dafür das Wissen um die Besonderheiten der Olivenölherstellung weiter zu geben. So steht die Ölmühle Schulen und Berufsschulen zur Weiterbildung und zur Besichtigung, auch während der Produktionszeiten, zur Verfügung.

Die antiken Olivenhaine der Familie Barbieri befinden sich im Tal Valnogaredos, umgeben von Esskastanien- und Traubeneichenwäldern sowie Mediterraner Macchia aus Steineiche, Erdbeerbaum und Baumheide. Sie dehnen sich bis zur „Buso della casara“ einem antiken Aquädukt aus Römischer Zeit aus.

Natürlich bieten wir auch Verkostungen unseres Olivenöls an. Im Verkaufsraum können Sie auch viele andere Produkte aus den Euganeischen Hügeln erwerben, vor allem Wein, der zusammen mit dem Olivenöl zu den traditionellen Produkten dieser Region zählt.

Olivenöl Extra Vergine

BIO OLIVENÖL

Erhältlich im 0,5l und 0,75l Format wird es gemäß den Richtlinien der EU umweltverträglich produziert. Es wird aus den Sorten Leccino, Frantoio, Rasara gewonnen, die ökologisch ohne Verwendung von Pestiziden angebaut werden. Die Oliven werden am selben Tag geerntet und verarbeitet. Die gesamte Produktionskette von Anbau und Lagerung über die Verarbeitung bis hin zur Konservierung und Abfüllung wird kontrolliert. Charakteristisch ist die smaragdgrüne Farbe mit goldenen Reflexen, leicht fruchtig und intensiv mit einem leicht bitteren und scharfen Nachgeschmack. Ideal für die kalte Küche, Fisch, Suppen und zu weißem Fleisch. ICEA Zertifizierung Nr IT BIO 006.

Olivenöl DOP

mit geschützter Ursprungsbezeichnung

Erhältlich im 0,5l und 0,75l Format, gewonnen aus den Sorten Rasara (50%), Marzemina, Leccino und Frantoio. Die Oliven werden am Tag der Ernte verarbeitet. Das Olivenöl hat ein frisches, fruchtiges Aroma von grünen Oliven mit süßer Note, die an Gemüsefelder und Mandeln erinnern lässt. Ausgewogener samtiger Geschmack. Der Eintritt in den Mund ist angenehm süß, der Abschluss edel bitter und scharf. In der Gesamtnote harmonisch und befriedigend. Das Aroma dieses Olivenöls kommt in der kalten Küche, zu Salaten und Vorspeisen, Fleisch und Fisch am besten zur Geltung.

Olivenöl Extra Vergine

RASARA

Erhältlich im 0,5l und 0,75l Format, gewonnen aus der Sorte Rasara, der tradizionellen Olivensorte der Euganeischen Hügel. Die Oliven werden innerhalb eines Tages geerntet und verarbeitet. Das Olivenöl ist ungefiltert, naturtrüb und von intensiver hellgrüner Farbe. Es hat ein harmonisches, ausgeglichenes Aroma, fruchtig und an Artischocken und süße Mandeln erinnernd. Im Geschmack sind sowohl bitter als auch scharf leicht zu erkennen und im perfekten Gleichgewicht stehend. Besonders für die kalte Küche zu empfehlen. Ausgezeichnet um den Geschmack eines Gerichtes zu unterstreichen, ideal zu frischem Gemüse, Vorspeisen und traditionellen Gerichten.

ITALIANO (Blend)

Erhältlich in Konserven oder Flaschen zu 0,25l – 0,5l - 0,75l – 1l – 2l – 3l – 5l, gewonnen aus vielen Sorten: Leccino, Rasara, Frantoio, Pendolino, Matosso, Marzemina. Ungefiltert und trüb. Die Trübheit bleibt über die Zeit bestehen. Von grüner Farbe, mit leichten gelblichen Abweichungen. Mittlere Fruchtigkeit mit Duft nach frischem Gras und eleganter Note nach grünem Apfel und Mandeln. Die Oliven werden innerhalb eines Tages geerntet und verarbeitet. Angenehmer voller und ausgewogener Geschmack, fruchtig und aromatisch mit zarten Kräuternoten und Nachgeschmack von Artischocken und Mandeln. Zart bitterer und scharfer Nachgeschmack. Auf Bruschetta-Brot, Pinzimonio (eine kalte Soße) zu rohem und gekochtem Gemüse, zu gegrilltem und gebratenem Fleisch und zu Hackfleischsoße.

Aromatisiertes Olivenöl

(250 ml.)

Chiliöl

CHILIÖL

Hergestellt aus kalt gepresstem Olivenöl und gemahlenen Chilischoten. Schärfe von mittlerer Intensität, zum würzen von Pastasoßen, Pizza, Fleisch und je nach Geschmack zu anderen Gerichten.

Orangenöl

ORANGENÖL

Hergestellt aus kalt gepresstem Olivenöl und Orangen aus natürlichem Anbau. Probieren Sie es mit gekochtem Fisch, Seebarsch Carpaccio, Garnelen oder Salaten und anderen Sommergerichten.

Zitronenöl

ZITRONENÖL

Hergestellt aus kalt gepresstem Olivenöl. Die Oliven wurden handverlesen, die Zitronen stammen aus natürlichem Anbau. Im Gegensatz zu anderen Produkten, die mit Zitronenaroma hergestellt werden, besitzt dieses Olivenöl eine außergewöhnliche Harmonie und Dauerhaftigkeit. Probieren Sie es zu gekochtem Fisch, zu Bresaola und Rucola, zu Blumenkohl, Salaten und anderen Sommergerichten.

Rosmarinöl

ROSMARINÖL

Hergestellt aus gemahlenem Rosmarin in kalt gepresstem Olivenöl.
Besonders empfehlenswert für Grillfleisch, Braten und Soßen.

Trüffel-Öl

TRÜFFEL-ÖL

Das Trüffelöl kann in allen Gerichten verwendet werden, die rohes Olivenöl verwenden. Sie können mit diesem Olivenöl Ihren Gerichten ein einzigartiges Aroma verleihen oder Sie verwenden das Öl in Speisen, die Trüffel als Zutat gebrauchen. Das Trüffelöl eignet sich für Vor- und Hauptspeisen, es kann auch zum würzen oder als Dekoration der Speisen Verwendung finden.

Verpackugen für Extra Vergine Olivenöl

0,5 Lt
0,75 Lt
1 Lt
3 Lt
5 Lt

2 Lt

Gourmetprodukte in kalt gepresstem Olivenöl

AUBERGINENRÖLLCHEN

Gefüllte Auberginenscheiben mit Thunfisch und Kapern. Kann als Vorspeise oder zu Aufschnittplatten gereicht werden.

GETROCKNETE TOMATEN

Getrocknete Tomaten mit 2 Sorten von Kapern, köstlich zu jedem Gericht oder auch allein als Vorspeise.

ARTISCHOCKEN

Erlesene Artischockenherzen in Olivenöl eingelegt. Dank ihrer Frische bleibt ihre Konsistenz erhalten. Sie können zum Aperitif und zu Aufschnittplatten serviert werden oder sie finden in frischen Salaten oder in Reis- und Nudelsalaten Verwendung.

POPONI

Leicht würzige Peperoni, die mit Thunfisch, Kapern und ein wenig Knoblauch gefüllt werden. Sie können allein als Appetithäppchen serviert werden oder zu Aufschnittplatten und Antipasti.

RADICCHIORÖLLCHEN

Gegrillter Radicchio aus Treviso, gefüllt mit Thunfisch und ein wenig Knoblauch, Petersilie und einigen Blättern Minze. Ausgezeichnet als Vorspeise, kann auch klein gehackt und in der Pfanne sautiert als Pastasauce verwendet werden.

THUNFISCHFILETS

Der Thunfisch wird gewaschen, gereinigt und filetiert. In Streifen geschnitten wird er in Gläser geschichtet und mit Olivenöl aufgefüllt. Verwendung als Vorspeise oder als Füllung in anderen Gerichten. Ausgezeichnet zu Pasta und zu Salaten. In Italien oft auf würzigen „Torte salate“ (herzhafte Kuchen) verwendet. Auch als Hauptgericht mit Salatbeilage.

CARDONCELLI PILZE

Zutaten: Pilze, Knoblauch, Petersilie, Pfefferschoten, Lorbeerblatt, Nelken und Weinessig. Cardoncelli Pilze sind Kräuterseitlinge, die seit der Antike wegen ihres ausgezeichneten, dem Steinpilz ähnlichem Geschmackes, geschätzt werden. Verwendung als Vorspeise oder als Basis für Pastasoßen. In dünne Scheiben geschnitten und mit Sahne oder Frischkäse entsteht ein delikater Brotaufstrich.

PESTO MIT BASILIKUM

Hergestellt mit Basilikum aus Ligurien mit geschützter Ursprungsbezeichnung (DOP). Verwendung zum klassischen Pastagericht: „Trenette al Pesto“ - Bandnudeln mit Pesto. Aber auch als Belag von Pizza oder Fladenbrot oder mit klein geschnittenen Tomaten gemischt als Brotaufstrich.

PASTETE AUS SCHWARZEN OLIVEN

Als Brotaufstrich oder zu Bruschetta-Brot, die als Vorspeise serviert werden oder mit Pastagerichten.

PESTO “BAGNETTO DELLA COLLINA“

Köstliches Pesto aus Brot, Petersilie, Sardellen und ein wenig Knoblauch und Peperoni. Zum herstellen von Pastagerichten oder zu Gemüse und Fisch. Mit Olivenöl verdünnt ergibt dieses Pesto eine ausgezeichnete Soße, die zum würzen der „Puntarelle di Catalonia“, einem dem Chicorée ähnlichem Salat, verwendet werden.

PASTETE AUS GRÜNEN OLIVEN

Delikate Pastete aus grünen Oliven, kann als Brotaufstrich verwendet werden. Mit ein wenig Frischkäse oder Sahne können Soßen für Pasta oder Pizza hergestellt werden.

ROTES PESTO

Pesto aus getrockneten Tomaten, Cashewnüssen und Käse. Ausgezeichnet als Brotaufstrich. Mit Sahne, Frischkäse oder anderem Weichkäse gemischt, erhält man delikate Pastasoßen. Mit Olivenöl verdünnt, kann man es ausgezeichnet auf Pizza verwenden.

SCHWARZE OLIVEN OHNE KERN

Sie können zum Aperitif gereicht werden oder für Käsespieße, in Soßen, Braten, Salaten, Pizza oder in der kalten Küche in Reis- oder Nudelsalaten Verwendung finden.

GRÜNE OLIVEN IN SALZLAKE

Unverzichtbar für Aperitif, Buffet oder in grünen Salaten. Auch in 500g Beuteln erhältlich.

MEERRETTICH
(NUR IM WINTER ERHÄLTLICH)

Die Meerrettichknolle wird gerieben und mit Weinessig und 5% Olivenöl in Gläser eingelegt. Ideal zu gekochtem Fleisch, Roast Beaf, Grillfleisch, Fisch und Eiern.

BALSAMIKO-ESSIG AUS MODENA

Gewonnen aus dem Traubenmost der Sorten Lambrusco und Sorbara aus kontrollierter Herkunft und Weinessig derselben Sorten. Das Rezept ist streng geheim und dieser Balsamiko-Essig wird nur in geringen Mengen produziert. Die Farbe ist von dunklem Bernstein, er hat einen intensiven Duft und der Geschmack steht im perfektem Gleichgewicht zwischen Süße und Säure. Seine Dickflüssigkeit und Klarheit machen ihn zu einem einzigartigen Produkt, das den Speisen den Charakter seiner Herkunft vermittelt.

KRÄUTERLIQUOR DER EUGANEISCHEN HÜGEL

Vollmundiger Liquor aus Artischocke, Enzian, Grosser Klette, Rhabarber, Eibisch, Minze, Lakritz, Malve, Melisse, Faulbaum, Wacholder und Fenchel. Als Verdauungstrunk am Ende einer Mahlzeit oder kalt mit Sodawasser vermischt als leichter, erfrischender Drink.

KASTANIENHONIG

Dieser Honig zeichnet sich durch seine dunkle Farbe und seinen intensiven, fast herben Geschmack aus. Er ist reich an Eisen und stimuliert dadurch die Bildung der roten Blutkörperchen. Er ist somit ein ausgezeichnetes Stärkungsmittel. Er wird zur Linderung von Husten empfohlen, aber auch zur Bekämpfung von Magengeschwüren. Er schmeckt ausgezeichnet zu Käse.

TAUSEND – BLÜTEN - HONIG

Dieser Honig entsteht aus dem Nektar vieler verschiedener Pflanzen, sowohl Wildpflanzen als auch aus kultiviertem Anbau, typischer Weise während der Sommermonate. Er hat einen mäßig intensiven Geschmack und ist hervorragend zu Käse, zum Frühstück oder als Zwischenmalzeit. Er ist ausgezeichnet für Kinder und ältere Menschen geeignet, sowie für Sportler, Schwangere sowie allen Menschen, die einer anstrengenden und ermüdenden Arbeit nachgehen. Zur Linderung von Grippebeschwerden, Husten und anderen Atemwegserkrankungen.

AKAZIENHONIG

Dieser Honig ist reich an Mineralien, Eisen und Kalzium von heller Farbe und sehr feinem Geschmack. Er ist Stärkungsmittel und Entgiftungsmittel del Leber zugleich und er kann zur Linderung von Halsschmerzen beitragen. Dank seines milden Geschmackes kann er zum Süßen von Speisen eingesetzt werden oder er wird auf Brot zum Frühstück oder als Zwischenmalzeit genossen.

STRUCA'

Struca ist ein Sauerteigkuchen hergestellt mit Olivenöl extra vergine, Weizenmehl, Eiern aus Bodenhaltung, Hefe, Rohrzucker und kandierten Orangen.

PANETTONE CLASSICO
(NUR IN DER WEIHNACHTSZEIT ERHÄLTLICH)

Traditioneller Kuchen zur Weihnachtszeit auf Sauerteigbasis mit Rosinen und kandierten Washington Orangen mit unverkennbarem Aroma nach Vanille und Honig.

Weitere informazionen und download mit weiterer Produktbeschreibung sind verfügbar auf: http://www.frantoiovalnogaredo.com/schede-tecniche.html

Frantoio di Valnogaredo®

DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA

Dienstleistungen der Ölmühle Valnogaredo:

- Olivenöl Verkostungen unter der Leitung von Experten der Branche
- Kurse über den Olivenbaumschnitt
- Führungen in der Ölmühle für Einzelpersonen, Gruppen, Schulklassen mit vorhergehender Reservierung; bis max 50 Personen in 2 Gruppen

Sprachen: Englisch, Deutsch, Französisch und Spanish
Es gibt einen Parkplatz ganz in der Nähe, der auch für Busse geeignet ist.
Der Besuch der Ölmühle ist kostenlos.

Zum Angebot unserer Ölmühle gehören auch:

- Geschenkideen, Körbe und Kisten aus Holz für jeden Anlass
- Gastgeschenke, die für jedes Event gestaltet werden können
- Firmengeschenke
- Schnelle Lieferung unserer Produkte in Italien und ins Ausland
- Kostenlose Lieferung in der Provinz Padova für einen Mindestbestellwert innerhalb einer Woche

Auszeichnugen

- Internationaler Wettbewerb in Paris AVPA 2016
- Finalisten im Wettbewerb „Ercole Olivario“ 2011, 2016 und 2017
- Gold Medaille im Domina International Olie Oil Contest in Palermo 2017
- Zweiter Platz im Wettbewerb im “Olio Novello“ organisiert von AIPO Verona
- Zahlreiche Urkunden in internationalen und nationalen Wettbewerben

Es berichten über uns:

1. La strada del gusto, Februar 2016
2. Gambero Rosso, 2015
3. Guide über Olivenöl Etxra Vergine “Flos olei“ 2015, 2016 – 2017, 2018
4. La difesa del popolo, 8 März 2015
5. “Slow Food“ seit 2005 in verschiedenen Editionen
6. “Sole 24 ore“ vom 20. August 2014
   “Olivenöl aus den Hügeln erobert Taiwan“
7. The Commons Daily TRIPAS aus Taiwan vom 13. November 2014
8. Lokale Tageszeitungen, wie “il mattino“ oder “il gazzettino“ der Provinz Padova, August 2014
9. Extrascape 2014, der das beste Olivenöl Extra Vergine und seine ursprüngliche Landschaft auszeichnet
10. Il golosario (verschiedene Ausgaben), enthält Angaben zu Herstellern, Geschäften, Ölmühlen, Weingütern, Restaurants und Hotels sowie italienischen Rezepten
11. Zeitschrift “Il gusto“, April 2013
12. Tageszeitung aus Vicenza, 16. April 2013
13. Monatszeitschrift “Dove“, Mai 2015
14. Artikel im Magazin “Lebensart“, geschrieben von Rollan Ganninger, 8. Januar 2000
15. Carta dell'Eccellenza Padovana

**Seit 2014 sind wir im nationalen Register der Experten für Olivenöl eingetragen.
Wir haben als erster Betrieb der Euganeischen Hügel das DOP Zertifikat für geschützte Ursprungsbezeichnung für Produkte der Colli Berici und Euganei erhalten und seit 2002 jährlich bestätigt.**

Paolo und Filippe Barbieri sind ausgebildete Olivenöl – Meister und garantieren mit ihrem Titel die hohe Qualität ihrer Produkte für ihre Kunden.

Verkauf in Delikatessengeschäften,
Naturläden oder direkt in unserer Ölmühle,
auch via Internet:
http://www.frantoiovalnogaredo.com

ÖFFNUNGSZEITEN:
Montag bis Freitag: 15:00 – 19:00
Samstag: 9:00 – 12:30
15:00 – 19:00
Sonntag: 9:00 – 12:00

WÄHREND DER PRODUKTIONSZEIT:
Täglich geöffnet: 8:00 – 12:30
14:30 – 19:00
Sonntagnachmittag geschlossen

Frantoio di Valnogaredo

Via Mantovane, 8/A
35030 VALNOGAREDO di Cinto Euganeo (PD)
Tel. 0429/647224 • Fax 0429/644054
www.frantoiovalnogaredo.com
info@frantoiovalnogaredo.com