

# Produkte



Frantoio di Valnogaredo®  
dal 1960



*Qualität ist Garantie für  
Geschmack und Gesundheit!*

# Extra Vergine Olivenöl

## BIOLOGISCH

Erhältlich in dem 0,5 und 0,75 Liter Format, das biologische Extra Vergine Olivenöl wird umweltverträglich in der EG-Verordnung mit folgenden strengen Regeln produziert.

Die Sorten erhalten: Leccino – Frantoio – Rasara – Grignano.

Die Oliven werden innerhalb demselben Tag der Sammlung gedrückt. Alle Aktivitäten der Sammlung und Lagerung der Oliven, die Verarbeitung, Lagerung und Verpackung müssen kontrolliert werden. Smaragdgrüne Farbe, mit goldenen Reflexen, fruchtig leicht, erinnert es an die gesunde Frucht.

Es kann mit Fisch Vorspeisen, Suppen und weißem Fleisch kombiniert werden.

Zertifiziert durch ICEA – Steuerkörper.

Es hat einen Nachgeschmack, leicht bitter und pikant, ideal für einen rohen Einsatz.



## D.O.P. Venetischen Euganeischen und Berici "OLIO DIE DOGI"

Kalt gepresst und ungefilterten. Es ist im 0.5 und 0.75 Liter Format erhältlich. Es wird aus hochwertigen Oliven erhalten: mindestens 50% Rasara, Marzemina, Leccino und Frantoio. Die Oliven werden in demselben Tag der Sammlung gedrückt. Wenn Sie das Öl riechen, schmecken sie feinen, fruchtigen, grünen, frischen Oliven, die typisch sind von der Verarbeitung mit süßen Noten und den Empfindungen von Gemüse-Feld und Mandeln. Nach Geschmack, werden die positiven Attributen so wahrgenommen, ausgewogene und wohlproportioniert, und sie geben dem Öl einen samtigen Geschmackerlebnis. Der Eintritt in den Mund ist angenehm süß dank einer guten Struktur der Adligen Deskriptoren wie das Bittere und die Schärfe am Ende. Das Aroma, die Gesamtheit der Gerüchen und Geschmächen, ist harmonisch und erfüllend. Um dieses Öl besser zu schmecken, empfehlen wir eine Verwendung mit roh, Salaten, Pasta, Fleisch, und Fisch.



## RASARA

Es ist im 0.5 und 0.75 Liter Format erhältlich.

Es hat mehr von Rasara Qualität, die typisch ist von den Euganeischen Hälse. Die Oliven werden innerhalb demselben Tag der Sammlung gedrückt. Ungefiltertes Öl, sieht es trüb, intensiv hellgrün. Sein Aroma ist harmonisch und ausgewogen, mit einer fruchtigen und eleganten Note von Artischocken und süßen Mandeln. Dieses Öl ist bitter und scharf in perfekter Balance, wohlgeschmack vor allem für einem gebrauchten roh. Ausgezeichnet auch um den Geschmack von jedem Gericht, ideal für frischem Gemüse, Pasta, und traditionelle Gerichte im Allgemeinen.



## ITALIANO (blend)

Es ist erhältlich sowohl in Dosen oder Flasche, im 0.25, 0.50, 0.75, 1 lt, 2 lt, 3 lt, 5 lt Format. Es wird mit vielen Sorten von Oliven erhalten: Leccino, Rasara, Frantoio, Pendolino, Matosso, Marzemina, usw. Es ist ein ungefiltertes Öl, mit eine Trübung, die im Laufe der Zeit vorbesteht. Es hat eine grüne Farbe, mit eigenen Veränderungen in der gelben. Es schmeckt fruchtig, mit Noten von frischem Gras; es ist harmonisch am Anfang, mit eleganten Noten von grünen Apfel und Mandeln. Die Oliven werden innerhalb demselben Tag der Sammlung gedrückt. Wohlgeschmack und vollmundig, fruchtig und aromatisch mit zarten Kräuternoten, Artischocke- und Mandel-Nachgeschmack. Die letzten Geschmäche, bitter und scharf, sind auch delikat. Ausgezeichnet für „bruschette“, „pinzimonio“, Salate, rohes und gekochtes Gemüse, ideal mit grillten und gebratenen Fleisch und Fisch und für Ragout.



## AROMATISIERTES ÖL (250 ml.)

### CHILIÖL

Es wird durch die Mazeration den würzigen Peperoni erhalten. Mittlere Intensität würzig. Er verbindet sich gut mit Saucen im allgemeinen und Pasta-Saucen, Fleisch, Pizza und andere Gerichte nach Geschmack.



### ORANGENÖL

Es wird durch die Kaltpressung von Oliven, die händisch geerntet werden, und mit natürlichen Orangen erhalten. Empfohlen für: gekochten Fisch, Seebarsch Carpaccio, gedämpfte Garnelen und Salate der Saison im Allgemeinen.



### ZITRONENÖL

Im Gegensatz zu anderen Dressing, die das Zitronenaroma benutzen, hat dieses Öl eine einzige Harmonie und Persistenz. Schmecken sie es mit gekochter Fisch, "Bresaola" und "Rucola", auf Blumenkohl, Salat und mit Sommergerichte im Allgemeinen.



### ROSMARINÖL

Es wird durch die Mazeration der Rosmarin erhalten: wir empfehlen seine Verwendung mit gegrilltem und gebratenen Fleisch, und mit Soßen.



## Extra Verpackung Extra Vergine Olivenöl

2 Lt



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



# Gourmet Produkte in Extra Vergine Olivenöl

Alle unsere Produkte werden mit Extra Vergine Olivenöl erhalten, und man kann sie im Kühlschrank halten auch wenn sie geöffnet geworden waren, wenn sie ein wenig Öl anfügen.



## AUBERGINENRÖLLCHEN

Gefüllte Auberginenscheiben mit Thunfisch und Kapern, serviert als Vorspeise allein oder in Begleitung mit Aufschnittplatte.

## GETROCKNETEN TOMATEN

Sie sind mit zwei Sorten von Kapern erhalten, sie sind köstlich in jedem Gericht oder sie können auch allein als Aperitif serviert werden.



## GEFÜLLTE ARTISCHOCKEN

Gefüllte Artischocken mit Thunfisch, Kapern, Petersilie, ideal als Aperitif und gepaart mit Kaeseplatten, Aufschnitt, Fleisch und Eier.

## POPONI

Leicht würzige Paprika, die mit Thunfisch, Kapern und ein wenig Knoblauch gefüllt werden. Man kann sie allein dienen oder mit Aufschnittplatte und Wurst.



## RADICCHIO RÖLLCHEN

Gegrillte Radicchio, die mit Thunfisch, ein bisschen Knoblauch, Petersilien und Blatt Minze gefüllt werden. Ausgezeichnet als Vorspeise, gehackt und sautierten mit Nudeln.

## THUNFISCHFILETS

Das Produkt wird gewaschen, gereinigt und filetiert. Es wird dann in Scheiben geschnitten, im Glasvasen setzen und dann mit extra vergine Olivenöl gefüllt. Sie können verwendet werden, um leckere Vorspeisen vorzubereiten, auch in Füllungen, Quiches, Pasta-Sauce, fügen Sie in Salaten oder einfach als Hauptmahlzeit, begleitet von Gemüse. Nach dem Gebrauch kann das Olivenöl für Salat-Dressing oder Saucen verwendet werden. Einmal geöffnet, können sie im Kühlschrank aufbewahren werden und innerhalb 4 Tage müssen sie verbraucht werden.



## CARDONCELLI PILZEN

Zutaten: Cardoncelli Pilzen, Knoblauch, Petersilie, Pfeffer, Lorbeerblätter, Gewürznelken, Essig.

Der Cardoncello Pilz ist sehr begehrt und geschätzt, seit der Antike ist er vorhanden. Er hat eine fleischige Hut, er schmeckt süß und angenehm, und er wird weit in der Küche verwendet. Diese Pilze begleiten Vorspeisen und sie sind exzellent für die Herstellung von Saucen für Pasta und Teigwaren, wenn sie sie dünn schneiden, können sie mit ein wenig Sahne oder Frischkäse benutzen. Diese Pilze sind eine köstliche Creme-Spreads auf Toast oder für Fleisch Koteletts.

## BASILIKUMPESTO

Unser Basilikumpesto wird mit IPG Basilikum aus Ligurien erhalten, und es ist ideal um "Trenette al pesto" vorzubereiten, aber auch um Pizza, Piadina zu füllen, oder wenn sie Kanapees bereiten möchten, mit ein wenig Tomaten.



## SCHWARZE OLIVEN PASTETE

Als Vorspeise, kann er für die Vorbereitung schmackhaftes Häppchen oder "Bruschette" serviert werden, oder mit Nudeln. (sehen Rezept).

## BAGNETTO DELLA COLLINA

Köstliche Pesto mit Brot, Petersilie, Sardellen ein wenig Knoblauch und Chili. Sie können leckere Kanapees vorbereiten, oder sie können es auf Pasta, gebratenem Gemüse oder Fisch-Eintopf benutzen. Es wird mit unserem Öl von VALNOGAREDO MÜHLE verdünnt, und man kann es benutzen um eine großartige Sauce zum Würzen Puntarelle von Katalonie zu bereiten.





## GRÜNEN OLIVEN PASTETE

Diese Pastete hat einen delikaten Geschmack, sie kann in belegten Broten verwendet werden oder für die Herstellung von Saucen für Pasta und Pizza.

## ROTEM PESTO

Es wird mit getrockneten Tomaten, Cashewnüssen und Käse vorbereitet und es wird auf Bruschetta, Saucen, Pizza, Käse verwendet aber auch um Geschmack zu Saucen für Teigwaren zu geben.



## SCHWARZE OLIVE OHNE KNOCHEN

Um einen Aperitif zu begleiten, Spieße mit Käse und Oliven vorzubereiten, oder Braten, Saucen, Salate, Pizza, kalte Speisen wie Reis oder Pasta mehr Geschmack zu geben.

## GRÜNE OLIVEN IN SALZLAKE

Ideal für Aperitifs, Buffet oder großen Salaten.

Schwarze und grüne Oliven sind verfügbar auch in den 500 gr Beuteln.



## CREN (Verfügbar im Winter)

Meerrettich ist eine mehrjährige krautige Pflanze von der die Wurzel verwendet wird. Die Wurzel wird gerieben und mit Essig und 5% Valnogaredo Extra Vergine Olivenöl besaßt. Ideal um Fleisch, Braten-Beef, gegrilltes Fleisch, Fisch und Eier zu kochen.

## ACETO BALSAMICO DI MODENA

Dieser Essig wird durch die Kombination von konzentrierten Most erhalten, aus Trauben von Lambrusco von Sorbara DOC und Weinessig, die durch die teilweise Ansäuerung des gleichen erhalten. DUE VITTORIE FAMIGLIA reift in Eichenfässern vor Abfüllung. Das Rezept, das eifersüchtig bewacht wird, erlaubt die Produktion eines außerordentlichen Essigs, der in begrenzten Angebot auf den Markt vorgeschlagen wird. Die dunkle Bernsteinfarbe, das intensive Aroma, der ausgewogene Geschmack zwischen der Süße und der Säure, die Dichte und die Klarheit, machen es einen einzigartigen Balsamico. Keine Farbstoffe, Konservierungsmittel und Sulfid, ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP RISERVA FAMIGLIA drückt Respekt für die Natur und Ihre Produkte, die Erhaltung den alten Anlagen und eine Leidenschaft für die Geschmacksrichtungen.



## AMARO EUGANEO

Im Herzen der Euganeischen Hügel, im Venetien, mit geschickten Bewegungen sammeln Kräuter, Blüten und Wurzeln, wertvollen Inhaltsstoffe von Abkochungen, Infusionen und Liköre nach Rezepten, die von Generation zu Generation weitergegeben vorbereitet wurden. Vollmundiger Liquor, mit einer reichen Balance von Aromen: Artischocke, Enzian, Klette, Rhabarber, Eibisch, Pfefferminze Süßholz, Malve, Melisse, Sanddorn, Wacholder und Fenchel. Gerade serviert, wird er ein großes Ende der Mahlzeit sein. Mit Sodawasser verdünnt und frisch serviert wird er ein schönes und leichtes Getränk sein.

## KASTANIENHONIG

Dunkel in der Farbe, hat er einen sehr starken Geschmack, der zu bitter neigt. Reich an Eisen, stimuliert er die Produktion von roten Blutkörperchen und ist daher ein ausgezeichnetes Stärkungsmittel. Er kämpft Husten und wird für Patienten mit Geschwüren empfohlen. In der Küche ist er eine hervorragende Paarung mit Käse.



## BLÜTENHONIG

Die Herstellung dieser Art von Honig erfolgt ausgehend von dem Nektar der Blüten verschiedener Pflanzen, die sowohl spontan als auch kultiviert werden, normalerweise während der Sommermonate. Mit einem mittel intensiven Geschmack begleitet er Käse, Frühstück und Snacks echte. Er ist sehr geeignet für Kinder, Sportler, Schwangere, ältere Menschen, allen Personen, die anstrengend und ermüdend wirkt. Guter Verbündeter im Falle einer Grippe, Husten und Lungenerkrankungen.

## AKAZIENHONIG

Reich an Salzen, Eisen und Kalzium, und "kristallklar", hat dieser Honig eine helle Farbe und einen besonders heiklen Geschmack. Er hat Stärkungsmittel Eigentum, er ist eine ausgezeichnete Leber-entgiftend und er ist besonders gut gegen Halsreizungen. Mit seinen sanften Geschmack kann er überall als Süßstoff verwendet werden, oder auf Brotscheiben für einen gesunden und nahrhaften Frühstück oder einen Snack zu verbreiten.



## PANETTONE CLASSICO (Verfügbar in der Weihnachtszeit)

Der traditionelle Weihnachtskuchen, Sauerteig, mit vielen weichen Rosinen und Würfel von kandierten Washington Orangen, es ist erkennbar dank seinem süßen und zarten Geschmack und dank seinem einzigartigen Duft von Vanille und Italienischer Honig.

## STRUCA'

Sauerteig Süße, mit extra Vergine Olivenöl, Weizenmehl, freien gewachsenen Hühnereiern brauner Zucker, Italienisch Honig und kandierten Orangenschalen.



weitere Informationen und Download technische Daten der einzelnen Produkte

[www.frantoiovalnogaredo.com/schede-tecniche](http://www.frantoiovalnogaredo.com/schede-tecniche)



dal 1960

**Frantoio di Valnogaredo S.n.c.**

Via Mantovane 8A - Cinto Euganeo (PD) - ITALIA

Tel. +39 0429 647224 - Fax +39 0429 644054

@-mail: [frant.valnogaredo@tin.it](mailto:frant.valnogaredo@tin.it)

[www.frantoiovalnogaredo.com](http://www.frantoiovalnogaredo.com)

Alle Rechte vorbehalten. Keine Kopie oder auch teilweise Reproduktion ist erlaubt.