

Qualitätskriterien beim Olivenöl

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Kaltgepresst - was heisst das?

Oberstes Qualitätskriterium beim Olivenöl ist die Kaltpressung. Dabei müssen die Oliven langsam gepresst werden, damit das Öl nicht wärmer wird als 50 Grad. Das ist zugleich die erste Pressung. Wird dabei die Temperatur von 50 Grad überschritten, ist nur noch die Bezeichnung "erste Pressung" erlaubt. Auf den Zusatz "kaltgepresst" muss verzichtet werden.

Lebensmittel / Zusätze

Land fehlt

Vorbereitung

Kochzeit

Menge für