

PRODUZENTEN
Aus dem ligurischen Tal



Ligurien ist eine Region im Nordwesten Italiens, die für besonders hochwertiges Olivenöl bekannt ist. Sie gehört zu den wichtigsten Anbaugebieten für Oliven in Italien. Man findet hier außergewöhnliche klimatische Bedingungen, die das Wachstum und die Qualität fördern. Das ist auch der Ort aus dem Olio Anfosso kommt. Sie verbinden in ihrem Olivenöl die regionale Tradition mit der Handwerkskunst und erschaffen so unvergleichliche Produkte, angefangen von Olivenöl bis hin zu Feinkost

ENTSTEHUNGSGESCHICHTE

Seit 1945 widmet sich Olio Anfosso der Herstellung von nativem Olivenöl extra. Es besitzt noch tiefe Wurzeln aus der westligurischen Tradition und verbindet diese mit ihren eigenen Erfahrungen. Während die Jahre vergingen, hat das Unternehmen seine technischen Strukturen und Betriebsräume erweitert ohne dabei die bewährten Produktionsprozesse zu verändern. Dies gilt sowohl für die Olivenölproduktion als darüber hinaus. Diese Expansion ermöglichte es Anfosso flexibel auf die Anforderungen des Marktes zu reagieren und die Bedürfnisse ihrer Kunden zu erfüllen, die hauptsächlich aus Fachgeschäften, Weinstuben, Feinkostgeschäften und mittelgroßen Restaurants bestehen.

VON DER OLIVE ZUM FLÜSSIGEN GOLD

In Ligurien findet man eine große Vielfalt von Oliven mit Sorten wie Taggiasca, Frantoio, Leccino und Maurino. Kombiniert man einige Sorten miteinander so entstehen auch Olivenöle mit einem einzigartigen Geschmack. Im Geschmack sind die Olivenöle meistens fruchtig und mild mit einer ausgewogenen Note. Aromatisch findet man oft Vergleiche zu grünen Tomaten, frischem Gras oder verschiedenen Kräutern. Besitzt ein Olivenöl eine sanfte Bitterkeit und Schärfe ist das ein Merkmal für die Komplexität und Langlebigkeit. Von der Farbe her sind die Olivenöle gelb bis grün, je nach Reifegrad der Oliven bei der Ernte. Anfosso hat in seinem Sortiment wahre Schätze, darunter das native Olivenöl extra „DOP Ligure-Riviera dei Fiori“ und das native Olivenöl extra „Monocultivar Taggiasca“. Zusätzlich spielt das traditionelle Tumaì-Olivenöl extra vergine eine bedeutende Rolle.

FEINKOST AUS LIGURIEN

Anfosso bietet eine Reihe von sehr hochwertigen Ölen an, die mit ihren verschiedenen Geschmacksrichtungen oder

Kombinationen jedem Gericht einen intensiveren Geschmack verleihen. Die Produktpalette erstreckt sich über eine Vielzahl von typischen ligurischen Produkten, die das Ergebnis sorgfältig ausgewählter Rezepte und der langjährigen Erfahrung der Familie sind. Dazu gehören ligurische Taggiasca-Oliven, eingelegt und entkernt in nativem Olivenöl extra, sowie rotes Pesto, Pfeffer-Pesto und das Pesto mit genuesischem Basilikum DOP als herausragendes Produkt.

Entdecke das komplette Sortiment in unseren Märkten!

Weitere Stories auf waurig.com/stories

