

PRODUZENTEN
Das grüne Gold Apuliens



Apulien ist das Land der Oliven. Nicht als Phrase, sondern als Realität: Millionen silbrig-grüner Bäume, knorrig, uralt, widerständig, prägen das Bild dieser südlichen Region. Und mitten in diesem Meer aus Grün liegt ein Ort, an dem man die Kunst des Olivenöls nicht nur versteht, sondern lebt: Primoljo. Hier, rund um das Städtchen Casarano, entstehen Öle, die mehr sind als eine Zutat – sie sind ein flüssiges Abbild von Herkunft, Klima und Zeit.

DIE FAMILIE HINTER DEM ÖL

Primoljo ist kein großer Industriebetrieb. Es ist ein **Familienunternehmen mit Haltung** – getragen von dem Anspruch, nur das zu verarbeiten, was man selbst verantworten kann. Was 1960 als kleine Mühle begann, ist heute eine moderne Ölmühle mit **tiefem Respekt vor der Tradition**. Hier wird noch mit den Bauern gesprochen. Noch vor Sonnenaufgang geerntet. Und sofort kaltgepresst – **weil in Apulien Zeit Geschmack bedeutet**.

BIOLIVUM – DIE ESSENZ DER REGION

Das Flaggschiff von Primoljo heißt **Biolivum** – ein **bio-zertifiziertes extra natives Olivenöl**, gewonnen aus klassischen apulischen Sorten wie **Ogliarola Leccese, Cellina di Nardò, Favolosa und Leccino**.

Grünlich-goldene Farbe

Duft nach frisch geschnittenem Gras, Tomatenblatt, Mandeln

Ausgewogene Bitternote, elegante Schärfe im Abgang

Biolivum ist kein Öl für den Alltag – es ist **ein Öl für alle, die wissen, was gutes Olivenöl leisten kann**.

MEHR ALS NUR BIO: VIELFALT MIT STIL

Neben Biolivum produziert Primoljo weitere Linien – jede mit ihrer Handschrift:

Olivum DOP Terra d'Otranto – mit geschützter Herkunftsbezeichnung, komplex und tief

Torchio Antico – rustikal, charakterstark, mit Erinnerungen an die alte Steinmühle

Favololio – modern, elegant, aus der neuen Sorte „Favolosa“, widerstandsfähig und geschmacklich einzigartig

Alle Öle haben eines gemeinsam: **Sie sind naturrein, ohne Zusätze, ohne Kompromisse.**

Primoljo arbeitet mit **respektvoller Landwirtschaft**, achtet auf Bodenschutz, geringe Wasserverbräuche und **plastikreduzierte Verpackungen**. Die Verarbeitung erfolgt in **Edelstahltanks unter Stickstoffschutz** – um Oxidation zu verhindern und die Aromen zu bewahren. Das ist kein Marketing – das ist gelebte Verantwortung.

Es gibt viele gute Öle. Aber nur wenige erzählen von Wurzeln, von Menschen, von Sonne und Stein. **Primoljo ist eines davon.** Ein Produkt aus Apulien. Ein Versprechen in jeder Flasche.

Jetzt entdecken: Die Olivenöle von Primoljo – Biolivum, Olivum DOP, Favololio & mehr.

Erhältlich in unserem Feinkost-Onlineshop oder direkt in unseren Märkten für anspruchsvolle Genießer.

Weitere Stories auf waurig.com/stories

