

OLIVENÖL SCHMECKEN, EXPERT FÜR EINEN TAG (DTG 008 UMB)

Entdecken Sie die Kunst, natives Olivenöl extra vergine zu probieren!



Olivenöl ist das natürliche Öl, das aus Oliven gewonnen wird, der Frucht des Olivenbaums. Es ist reich an gesunden einfach ungesättigten Fetten und ist mit Antioxidantien beladen, was es zu einem der gesündesten Fette macht. Es wird in den Mittelmeerländern seit der Antike verwendet. Umbrien ist berühmt für seine hervorragende Qualität von Olio extra vergine d'oliva, das eine tiefgrüne Farbe und einen stark fruchtigen Geschmack hat.

Erleben Sie die Emotion, einen echten umbrischen Olivenhain zu besuchen, die Größe und Schönheit der Olivenbäume zu bewundern und alle Details zu beobachten. Der Besuch wird von einer sensorischen Analyse des nativen Olivenöls extra aus biologischem Anbau gefolgt. Eine einmalige Gelegenheit zu sehen und zu verstehen, wie ein hochwertiges Bio-Olivenöl extra produziert wird. Sie werden auch die Unterschiede zwischen konventionellem und biologischem Anbau kennen lernen, es wird sehr interessant sein!

Endlich eine schöne Verkostung von nativem Olivenöl extra, begleitet von 4 Assisi DOC-Weinen, Bruschetta, einer Auswahl von Norcia-Salami und umbrischer Käse. Lernen Sie viel über das berühmteste typische Produkt Umbriens: Sie werden es lieben und werden es immer auf Ihrem Tisch haben wollen!



Was man macht an diesem Tag:

Geführte Tour durch Olivenhaine mit Erklärung der Unterschiede zwischen konventionellem und biologischem Anbau.

Sensorische Analyse von Bio-Olivenöl extra. Später eine schöne Verkostung von nativem Olivenöl extra, begleitet von 3 Assisi DOC-Weinen, Bruschetta, einer Auswahl von Norcia-Salami und umbrischer Käse.

Preis pro Person 2023:

2-6 Personen € 30 p.p.

Termine: von April bis Ende Oktober, von Montag bis Samstag. In Feiertage auf Anfrage

Dauerzeit: ca. 1 ½ - 2 Stunden

Teilnehmer: ab 2 Personen

Leistungen:

- Besichtigung von einem Olivenhain und eines Weinguts
- Erklärung des Anbaus von Olivenöl und der Unterschiede zwischen konventionellem und biologischem Anbau.
- Sensorische Analyse von Olivenöl extra.
- Zertifikat Lehrling Schnupper
- Weinprobe, Verkostung von Bruschette, Auswahl an Aufschnitt und Käse

Extra Leistungen: Transfer von Spello Stadt oder Spello Bahnhof zum Weingut: auf Anfrage (1-4 Personen)

Wichtig: bitte teilen Sie uns mit, ob Sie Allergien haben oder spezielle Diäten einhalten (vegetarisch, vegan, Gluten frei usw.).



Ecologico Tours & Meravigliosa Umbria
www.ecologicotours.com
www.meravigliosaumbria.com
e-mail info@meravigliosaumbria.com
tel. (0039) 346 3254167 & (0041) (0) 79 2457505



