



*Egal wie weit der Weg ist, man
muss den ersten Schritt tun.*

Im Januar 2024

Die Feiertage sind vorbei, die Neujahrswünsche ausgetauscht, und der Alltag hat wieder begonnen. Der Rhythmus des Lebens nimmt seinen gewohnten Verlauf!

Seit einigen Jahren schreibe ich keine Glückwunschkarten mehr, nicht weil ich zu faul bin, sondern weil ich es vorziehe, einen Betrag an die Pfarrer Sieber Stiftung in Zürich zu überweisen.

So seid ihr Teil dieser Spende! Vielen Dank!

Inzwischen haben die meisten Kunden ihr Olivenöl erhalten und einige werden damit in den nächsten Tagen beliefert. Es ist wieder ein fantastisches Öl! Auf meiner Website <https://goldenesolivenoel.jimdofree.com> findet man die Analyse und den Panel-Test des Jahrgangs 2023. Das noch junge Olivenöl ist dieses Jahr sehr schön dunkelgrün! In einem grünen Olivenöl dominiert das Chlorophyll, in einem goldgelben das Karotin. Die Farbe hat jedoch keinen Einfluss auf die Qualität des Produkts. Grünes Olivenöl hat einen hohen Anteil an Polyphenolen, das sind aromatische Verbindungen und Antioxidantien, die den Geschmack und die Haltbarkeit beeinflussen. Während der Lagerung baut sich das Chlorophyll ab und das Öl wird zunehmend gelb.



Carissimi-Olivenöl-Fans, heute möchte ich mich ganz besonders für euer Vertrauen und eure Treue bedanken! Die vielen positiven Rückmeldungen zum "Olivenöl Nocellara del Belice" spornen mich an, jedes Jahr wieder bei der Ernte dabei zu sein. Kein anderes Lebensmittel verbindet kulinarische und gesundheitliche Aspekte so ideal wie das "grüne Gold" des Mittelmeeres und es ist das am meisten gefälschte Lebensmittel!!! Deshalb ist es mir so wichtig, den gesamten Produktionsprozess im Auge zu behalten: Von der Ernte bis zum Öl in der Flasche bin ich dabei!

Mein Tipp: Pane cunzato!
Warme Brotscheiben mit dem Messer einschneiden, frisches Olivenöl und etwas Salz darüber und schon genießt man dieses Geschenk der Natur!



Bon appetito!

Susanne

