



## OLIVENÖLE MIT GESCHÜTZTER URSPRUNGSBEZEICHNUNG *so wertvoll so selten*

PRESSEMITTEILUNG

03.12.2019

### **Gäste beeindrucken: Geschmacksnoten von Olivenölen clever nutzen**

**Viele angefangene Olivenölflaschen im Küchenschrank fressen Platz. Beim Kochen ist es aber sinnvoll die verschiedenen Geschmacksnoten von Olivenöl für sich zu nutzen. Mit ein paar Rezeptspielereien beeindrucken Hobbyköche damit ihre Gäste. Wir greifen dazu nach französischen Olivenölen. Wie die Farben des Weins, lassen sie sich in drei unterschiedliche Geschmacksrichtungen einteilen: subtiler, intensiver und ursprünglicher Geschmack. Sortenvielfalt, unterschiedliche Böden, spezifisches Know-how - diese drei Variablen sind ausschlaggebend für die verschiedenen Noten.**

#### **Olivenöl mit subtilen Geschmacksnoten**

Hergestellt aus reifen Oliven wird das Öl frisch gepresst. Es schmeckt im Allgemeinen mild, mit fruchtigen Aromen begleitet von leicht pflanzlichen Noten. Diese Öle passen



zu allem was nicht intensiven Eigengeschmack in sich trägt. Zum Beispiel Fisch, rohes oder gekochtes Gemüse oder sogar Desserts.

Folgende geschützte Ursprungsbezeichnungen aus Frankreich weisen subtile Geschmacksnoten auf: Huile d'olive de Nyons g.U., Huile d'olive de Nice g.U., Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica – Récolte à l'ancienne g.U. (Ernte nach ursprünglicher Art).

Als Rezeptidee empfehlen wir eine **Tarte Tatin mit Huile d'olive de Nyons g.U.** (Rezept im Download-Kit)



### **Olivenöl mit intensiven Geschmacksnoten**

Diese Öle werden aus frischen Oliven gewonnen, die während der Reifung geerntet werden. Öle mit intensivem Geschmack haben oft leichte bis mittlere Bitternoten. Das Aroma ist pflanzlich und krautig (Tomatenpflanze, Basilikum, Artischocke, geschnittenes Gras...), manchmal verbunden mit Fruchtnoten (Bittermandel...). Beim Kochen verwendet man sie oft in Kombination mit stärkehaltigen Lebensmitteln, mediterranem Gemüse (Tomaten, Auberginen usw.), fettem Fisch, Fleisch, roten Früchten, Desserts etc.

Folgende geschützte Ursprungsbezeichnungen aus Frankreich weisen intensive Geschmacksnoten auf: Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence g.U., Huile d'olive de Haute-Provence g.U., Huile d'olive d'Aix-en-Provence g.U., Huile d'olive de Nîmes g.U., Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica g.U., Huile d'olive de Provence AOC.

Als Rezeptidee empfehlen wir **gesalzene Speckscones mit Huile d'olive d'Aix-en-Provence g.U.** (Rezept im Download-Kit)



### **Olivenöl mit ursprünglichen Geschmacksnoten**

Olivenöl mit ursprünglichem Geschmack (oder aus reifen Oliven) unterscheidet sich von den ersten beiden, weil es weder Aromen von frischem Obst noch Gemüse hat. Diese Öle werden aus Oliven gewonnen, die 4 bis 8 Tage vor dem Pressen unter kontrollierten Bedingungen gelagert und gereift werden. Beim Abgang findet man Noten schwarzer Oliven, Tapenade, Kakao, Sauerteigbrot, Vanille, Trüffel, kandierten Früchten.... ohne Bitterkeit oder Würze!

Olivenöle mit traditionellen Geschmacksnoten passen gut zu Kartoffeln, Wild, krausem Salat, Krustentieren, Schokoladendesserts.....

Folgende geschützte Ursprungsbezeichnungen aus

Frankreich weisen ursprüngliche Geschmacksnoten auf:

Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence - olives

maturées (gereifte Oliven) g.U., Huile d'olive d'Aix-en-

Provence – olives maturées (gereifte Oliven) g.U., Huile

d'olive de Provence – olives maturées (gereifte Oliven)

AOC. Als Rezeptidee empfehlen wir *Kartoffelsalat à la*

*Parisienne mit Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-*

*Provence - olives maturées (gereifte Oliven) g.U.* (Rezept im Download-Kit)

---

### **Olivenöle mit geschützter Ursprungsbezeichnung**

Die g.U. steht für den engen Zusammenhang zwischen

einem Produkt und dem Terroir, aus dem es stammt

(Geographie, Klima, Know-how....). Die g.U. ist

Anerkennung und Schutz für ein Produkt auf europäischer

Ebene. Derzeit sind 7 Olivenöle (ein 8. ist in

Zertifizierung), 6 Oliven und 1 Olivenpaste in Frankreich

als geschützte Ursprungsbezeichnung anerkannt (mehr als

hundert in allen europäischen Erzeugerländern): Huile

d'olive de Nyons g.U., Huile d'olive de la Vallée des Baux-



de-Provence g.U., Huile d'olive d'Aix-en-Provence g.U., Huile d'olive de Haute-Provence g.U., Huile d'olive de Nice g.U., Huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica g.U., Huile d'olive de Nîmes g.U., Huile d'olive de Provence AOC.

---

### **Über Looking for the Perfect Food:**

Ein Programm von Unaprol und France Olive (italienischer und französischer Olivenbauernverband), um europäische Olivenöle im Allgemeinen und mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.) und geschützter geografischer Angabe (g.g.A.) im Besonderen zu fördern. Das Programm wird von der Europäischen Union finanziert.

### **Mehr Informationen**

Allgemeine Seite: [www.lookingfortheperfectfood.eu/de](http://www.lookingfortheperfectfood.eu/de)

Direkt zu den Rezepten: [www.lookingfortheperfectfood.eu/de/rezpte/](http://www.lookingfortheperfectfood.eu/de/rezpte/)

### **Zum Download-Bereich bitte hier klicken!**

- Pressemitteilung im RTF-Format
- Diverse Rezeptideen als pdf-Dokument
- Rezepte des Newsletters als RTF-Format
- Tarte Tatin mit Huile d'olive de Nyons g.U., © Magali Ancenay / France Olive
- gesalzene Speckscones mit Huile d'olive d'Aix-en-Provence g.U., © Magali Ancenay / France Olive
- Kartoffelsalat à la Parisienne mit Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence - olives mûrées (gereifte Oliven) g.U., © Magali Ancenay / France Olive
- Flasche Olivenöl unetikettiert, © Magali Ancenay / France Olive

### **Pressekontakt bei Ducasse Schetter PR:**

Ralph Schetter, [rs\(at\)ducasse-schetter\(dot\)com](mailto:rs(at)ducasse-schetter(dot)com), Tel. +49 69 97 69 16 38

Caroline Ducasse, [cd\(at\)ducasse-schetter\(dot\)com](mailto:cd(at)ducasse-schetter(dot)com), Tel. +49 69 97 69 16 39

### **Datenschutz:**

Das Thema Datenschutz ist für uns von zentraler Bedeutung. Sie erhalten von uns regelmäßig Pressemitteilungen zu journalistisch relevanten Themen und Neuigkeiten. Die fortgesetzte Verwendung Ihrer E-Mailadresse zu diesem Zweck beruht auf unserem diesbezüglichen unternehmerischen Interesse und erfolgt auf Grundlage des Art. 6 Abs. 1 lit. f) DSGVO. Einer entsprechenden Verwendung Ihrer E-Mailadresse

können Sie jederzeit widersprechen, hierfür genügt ein Klick auf den unten stehenden Austragelink. Gleichzeitig verweisen wir auf die aktualisierte Datenschutzerklärung auf unserer Website, in der wir ausführlich über die Datenverarbeitung und Ihre Rechte aufklären. Diese finden Sie unter:

<http://www.ducasse-schetter.com/de/datenschutzerklaerung/>

**Themenverteiler:**

Falls Sie nur Nachrichten zu ausgewählten Themen erhalten möchten, können Sie mit folgendem Link unseren Fragebogen für Themenverteiler online ausfüllen. Dafür brauchen Sie nur zwei Minuten: <https://de.surveymonkey.com/r/PRRDJ3B>

Finden Sie alle unsere Informationen über

[www.lookingfortheperfectfood.eu](http://www.lookingfortheperfectfood.eu)



MIT MITTELN DER  
EUROPÄISCHEN UNION  
FINANZIERTE KAMPAGNE.

FRANCE  
**Olive**



Der Inhalt dieser Werbekampagne gibt lediglich die Ansichten des Autors wieder und liegt in seiner alleinigen Verantwortung. Die Europäische Kommission und die Exekutivagentur für Verbraucher, Gesundheit, Landwirtschaft und Lebensmittel (CHAFEA) übernehmen keinerlei Verantwortung für eine etwaige Weiterverwendung der darin enthaltenen Informationen.

**Impressum / Pressekontakt:**

Ducasse & Schetter GbR  
Wielandstraße 31  
60318 Frankfurt am Main  
Deutschland

Tel.: +49(0)69 97 69 16 68  
Fax: +49(0)69 36 60 32 93  
[info@ducasse-schetter.com](mailto:info@ducasse-schetter.com)  
[www.ducasse-schetter.com](http://www.ducasse-schetter.com)

Amtsgericht Frankfurt/M  
Geschäftsführer:  
Caroline Ducasse  
Ralph Schetter

Um keine Informationen mehr zu erhalten, benutzen Sie bitte den folgenden Link. Damit tragen Sie sich aus allen Verteilern aus.

<http://i13.mnm.is/un.aspx?K=2932571231632946328201&M=29412926547348201&MA=29786676608201&E=rs%40ducasse-schetter.com>