



OLIVENÖLE MIT GESCHÜTZTER URSPRUNGSBEZEICHNUNG *so wertvoll so selten*

PRESSEMITTEILUNG

12.05.2020

Sommerlich mediterrane Rezepte mit g.U. Olivenöl

Die ersten Zeichen des nahenden Sommers zeigen sich schon. Zeit, mehr Farbe in die heimische Küche zu bringen. Europäisches Olivenöl mit geschützter Ursprungsbezeichnung bereichert dabei die Zutatenliste. Denn in der mediterranen Küche ist Olivenöl die Hauptbezugsquelle für ungesättigte Fettsäuren. Zudem eignet es sich für jegliche Zubereitungen: Kaltes, Warmes, zum Grillen oder sogar für Desserts. Ein mediterraner Dreigänger nimmt Leckermäuler auf eine Reise durchs Geschmacksuniversum der Top-Olivenöle mit geschützter Ursprungsbezeichnung. Bon appetit!



Vorspeise:

Aprikosentartar mit Ziegenkäse und Wassermelone

Tartar steht nicht nur für Fleischzubereitungen. Diese Vorspeise beruht auf den süß-säuerlichen Noten von Aprikose und Wassermelone. Die Kombination mit französischem Ziegenkäse wird die Geschmacksknospen der Gäste in höchstem Maße anregen und bereitet den Magen auf den nächsten Gang vor. Ein paar Tropfen von **Huile d'olive d'Aix-en-Provence – olives mûrées (gereifte Oliven) g.U.** begleitet das Gericht mit Aromen von Sauerteig, schwarzen Oliven, Kakao und Vanille. Wer das passende Olivenöl nicht zur Hand hat, kann auf Alternativen mit ursprünglichem Geschmack und geschützter Ursprungsbezeichnung zurückgreifen, um der Vorspeise den finalen Kick zu verleihen.

Das Rezept finden Sie im Download-Kit!



Hauptspeise:

Spaghetti mit Pesto und Tomaten

Wer kennt den Klassiker nicht. Spaghetti Pesto ist schnell zubereitet und leicht zu genießen an heißen Sommertagen. Kirschtomaten bringen zusätzlich Farbe ins Spiel. Neben dem Genuss fürs Auge, lebt der Gaumen von den bereichernden Aromen. Olivenöl kommt hier fürs Pesto zum Einsatz. Dabei setzt man am besten auf ein Öl mit intensivem Geschmack. In diesem Rezept ist das **Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence g.U.** der Star. Mit seinen Aromen von frisch gemähtem Gras, Äpfel, Mandeln, roher Artischocke, frischen Haselnüssen und Tomatenblättern ist es das ideale Olivenöl für eine hausgemachte Pesto. Alternativ bieten sich dazu alle Olivenöle an, die über intensive Geschmacksnoten verfügen.

Das Rezept finden Sie im Download-Kit!



Dessert:

Pfannkuchen mit Heidelbeeren

Dieser Nachtisch ist mit weniger Aufwand verbunden, als man denkt. Außerdem punktet man mit Pfannkuchen bei groß und klein. Auf den Tisch sollten sie aber frisch und lauwarm ankommen. Die übliche Butter wird in diesem Rezept mit g.U. Olivenöl aus Nizza ersetzt. Das eröffnet in Kombination mit frischen Heidelbeeren eine neue Geschmackswelt. Das **Huile d'olive de Nice g.U.** mit Aromen von Mandeln, roher Artischocke, Ginsterblüten, Gras, reifen Äpfeln oder Trockenfrüchten ist besonders geeignet für Süßspeisen. Alternativ lassen sich auch g.U. Olivenöle mit subtilem Geschmack für dieses Rezept oder andere Desserts anwenden. Unbedingt ausprobieren und die Gäste werden es garantiert nachahmen!

Das Rezept finden Sie im Download-Kit!

Über Looking for the Perfect Food:

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

Mehr Informationen

www.lookingfortheperfectfood.eu/de

Zum Download-Bereich bitte hier klicken!

- Pressemitteilung im RTF-Format
- Rezepte des Newsletter als Textdokument
- Pressemappe „Looking for the perfect food“ (pdf)
- Aprikosentartar mit Ziegenkäse und Wassermelone, © Magali Ancenay
- Spaghetti mit Pesto und Tomaten, © Magali Ancenay
- Pfannkuchen mit Heidelbeeren, © Magali Ancenay

Pressekontakt bei Ducasse Schetter PR:

Ralph Schetter, rs(at)ducasse-schetter(dot)com, Tel. +49 69 97 69 16 38
Caroline Ducasse, 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 Themen erhalten möchten, können Sie mit folgendem Link unseren 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/>

Eintragen/Aktualisieren 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



MIT MITTELEN DER
EUROPÄISCHEN UNION
FINANZIERT 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
www.ducasse-schetter.com

Amtsgericht Frankfurt/M
Geschäftsführer:
Caroline Ducasse
Ralph Schetter