



OLIVENÖLE MIT GESCHÜTZTER URSPRUNGSBEZEICHNUNG

so wertvoll so selten

PRESSEMITTEILUNG

22.10.2020

Ein Festessen mit Olivenöl g.U.

Die EU ist der größte Produzent von Olivenöl weltweit. Jedoch auch der Einzige der die Vielfalt der Sorten sowie der Terroirs mit der geschützten Ursprungsbezeichnung valorisiert. Der Geschmack von Olivenöl hängt von Bodenbeschaffenheit, Sonneneinstrahlung, Klima, verwendeten Sorten und der Verarbeitung ab. Ähnlich wie beim Wein. Auf 642 Produkte (ohne die Weine) die bei der EU unter der geschützten Ursprungsbezeichnung registriert sind, sind über 110 Olivenöle. Jedes hat eine eigene Geschichte und Aromapalette. In Frankreich gibt es derzeit 8 Olivenöle mit geschützter Ursprungsbezeichnung. Um diese enorme Vielfalt zu ergründen, lohnt es sich, eine Schürze umzubinden und ins Universum der Küche abzutauchen. Rezeptideen gibt es unten oder viele weitere unter:

www.lookingfortheperfectfood.eu/de

Aller Anfang ist Aperitif

Chips und Salzstangen kann jeder. Mit Pizzateigkugeln in Form eines Weihnachtsbaums, beeindruckt man hingegen die Gäste. Gefüllt mit Birnen, Walnüssen, Reblochon-Käse und Oliven überraschen die Häppchen bei jedem Biss. Am besten eignet sich hier ein Olivenöl mit ursprünglichem Geschmack aus der Provence g.U. Es wird aus gereiften Oliven gepresst und hat Aromen von schwarzen Oliven, kandierten Früchten, Unterholz und Toast. Alternativ kann man Olivenöle aus dem Vallée des Baux-de-Provence verwenden oder aus Aix-en-Provence – ebenso beide aus gereiften Oliven.

[Hier geht's zum Rezept](#)



Jakobsmuscheln auf Pastinakenpüree

Während die Jakobsmuscheln in Olivenöl, Ingwer und Kardamomen mariniert werden, erhält das Pastinakenpüree einen Kick von Trüffeln. Das alles ist schon sehr geschmacksintensiv und regt garantiert den Appetit für weitere Gänge an. Insofern eignet sich hier ein Olivenöl aus gereiften Oliven von Aix-en-Provence g.U. mit ursprünglichem Geschmack an. Es zaubert eine Harmonie zwischen den verschiedenen Aromen. Alternativ geht auch ein Olivenöl aus dem Vallée des Baux-de-Provence mit ursprünglichem Geschmack.

[Hier geht's zum Rezept](#)



Lachs im Schlafrock

Lachs an Lauch im Blätterteig ist nicht nur bildlich schön. Es ist leicht bei so einem Festessen und rutscht ganz einfach den Magen runter. Für winterliches Aroma sorgt der Kardamom. Geschmacksergänzend wirkt in dem Rezept das Olivenöl aus Korsika – Oliu di Corsica g.U. mit intensivem Geschmack. Es hat Aromen von Artischocken, Mandeln, Apfel, Heu und getrockneten Früchten und passt perfekt zu Fischgerichten.

[Hier geht's zum Rezept](#)



Bûche de Noël mal anders

Die Bûche de Noël ist eine typische französische Spezialität aus Buttercreme. In diesem Rezept vereint sie Kastanien mit Mandarinen, die mit Olivenöl aus Nyons karamellisiert werden. Statt der schweren Buttercreme umhüllt luftig geschlagene Sahne mit Orangenaroma den Kuchen. Das Olivenöl mit subtilem Geschmack aus Nyons g.U. überzeugt dabei mit seinen Aromen aus getrockneten Früchten sowie der Butternote. Alternativ bieten sich Öle aus Nizza und Korsika an.

[Hier geht's zum Rezept](#)



Espresso und Plätzchen zum Abschluss

Auch Plätzchen lassen sich mit Olivenöl verfeinern. Zumindest zu einem Teil mit der klassischen Butter. Damit die Plätzchen einen weihnachtlichen Touch erhalten; dafür sorgen Zimt und Ingwer sowie die persönliche Verzierung mit Spritzglasur. Zum Plätzchenbacken allgemein empfiehlt sich Olivenöl aus Nizza g.U. mit subtilem Geschmack. Es ist weich und hat Aromen von Mandeln, rohen Artischocken, Ginster, Heu, Gras, Blätter, Gebäck, Äpfeln, Trockenfrüchten sowie Zitrusnoten. Gegebenenfalls kann man auf Olivenöle aus Nyons und Korsika ausweichen.

[Hier geht's zum Rezept](#)



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
- Häppchen: Gefüllte Pizzateigkugeln als Weihnachtsbaum, © Magali Ancenay/France Olive
- Vorspeise: Pastinakenpüree mit Jakobsmuscheln, © Magali Ancenay/France Olive
- Hauptspeise: Lachssteak mit Lauch im Blätterteig, © Magali Ancenay/France Olive
- Dessert: Bûche Marrondarine, © Magali Ancenay/France Olive
- Zimt-Ingwer-Plätzchen, © 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 9769 1638
Caroline Ducasse, [cd\(at\)ducasse-schetter\(dot\)com](mailto:cd(at)ducasse-schetter(dot)com), Tel. +49 69 9769 1639

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 Ausstragelink. 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/>

Eintragen/Aktualisieren Themenverteiler:

Falls Sie nur Nachrichten zu ausgewählten Themen erhalten möchten, füllen Sie mit folgendem Link unseren Fragebogen für Themenverteiler online aus. Dafür brauchen Sie nur zwei Minuten:

<https://de.surveymonkey.com/r/PRRDJ3B>

Finden Sie alle unsere Informationen über

www.lookingfortheperfectfood.eu



MIT MITTELN 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 Amtsgericht Frankfurt/M
Fax: +49(0)69 36 60 32 93 Geschäftsführer:
info@ducasse-schetter.com Caroline Ducasse
www.ducasse-schetter.com Ralph Schetter