



OLIVENÖLE MIT GESCHÜTZTER URSPRUNGSBEZEICHNUNG *so wertvoll, so selten*

PRESEMITTEILUNG

28.06.2022

Sommerliche Rezeptideen mit Olivenöl g.U.

Der Sommer kommt in großen Schritten, was auch das Verlangen nach leichten Gerichten zunehmend befördert. Olivenöle mit geschützter Ursprungsbezeichnung zaubern besonders bei kalten Gerichten eine spezielle Note. Sie sind nicht nur ernährungsphysiologisch eine Bereicherung, da viele Vitamine fettlöslich sind und nur so vom Körper verwertet werden können. Die besonderen Geschmacksnoten, die sich vor allem aus den unterschiedlichen Olivensorten, Anbaugebiet und Verarbeitung ergeben, machen aus Olivenölen mit geschützter Ursprungsbezeichnung viel mehr eine Art Würzstoff. Dabei sollte man sich nicht ziemen mit unterschiedlichen Ölen zu arbeiten und zu tüfteln. Wir präsentieren vier Rezeptideen von leichten Speisen bis zur kunterbunten Süßspeise mit Erdbeeren und Pistazien.

Kalte Gurkensuppe mit Minze und Huile d'olive de Nîmes g.U.

Kalte Suppen sind im Sommer immer willkommen. Zudem haben Gurken einen kühlenden Effekt und die Kombination mit frischer Minze erfrischt ungemein. Praktisch ist, dass man die Suppe am Vorabend zubereitet und am nächsten Tag gut durchmariniert genießt. Wer dem Ganzen noch ein bisschen „Knusper“ verleihen will, der garniert kurz vor dem Servieren mit ein paar gerösteten Bacon-Lamellen. Das Huile d'olive de Nîmes g.U., aus der Familie intensiver Geschmack, krönt die Suppe mit fruchtigen Noten, die vor allem von Gras, Heu, Ananas, gelber Pflaume und roher Artischocke geprägt sind, eventuell ergänzt durch Aromen von roter Pflaume und Apfel.

[Zum Rezept](#)

Club Sandwich mit Melonen, Chorizo, Mozzarella und Huile d'olive de Provence g.U.

Hier trifft das britische Club-Sandwich auf das mit Olivenöl getränkte „Pan Bagna“ aus der Provence. Die gerösteten Toast-Scheiben beträufelt man mit Minze parfümierten Huile d'olive de Provence g.U. Belegt wird der dreieckig-geschnittene Toast mit klein geschnittenen Melonen, Mozzarella und spanischem Chorizo. Für Farbe wie Genuss gibt's noch ein paar junge Spinat- und Minzblätter oben drauf. Wer es intensiver im Geschmack mag, gibt noch kleingeschnittene schwarze Oliven zwischen die Toastscheiben. Wir empfehlen Olives noires de Nyons g.U. oder die kleinen Olives noires de Nice g.U.

[Zum Rezept](#)

Schwertfisch-Ceviche mit Grapefruit und Huile d'olive de Haute-Provence g.U.

Das peruanische Nationalgericht hat in den letzten Jahren einen regelrechten Boom erfahren. Besonders an heißen Tagen ist es eine leichte Speise, die einem nicht auf dem Magen liegt und zudem sehr gesund ist. Seiner Popularität verhalf vielleicht auch der peruanisch nationale Ceviche-Tag, der seit 2008 jährlich am 28. Juni begangen wird. Unser Schwertfisch-Ceviche mit Grapefruit, begleitet mit Guacamole und gerösteten Tortillas lässt sich einfach und schnell zubereiten. Das Huile d'olive de Haute Provence g.U., aus der Familie intensiver Geschmack, zeichnet das Gericht mit Aromen von roher Artischocke, Apfel, Banane, frisch geschnittenem Gras und frischen Mandeln aus.

[Zum Rezept](#)

Erdbeer-Pistazien-Kuchen mit Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence g.U.

Das eher kühle Frühjahr ließ auf schmackhafte Erdbeeren aus heimischer Produktion warten. Die wärmeren Temperaturen lockten aber nun viele auf die Erdbeerefelder. Die Königin der Beeren ist in Kuchenform besonders beliebt. In diesem originellen Rezept vermählen sich die Erdbeeren mit Pistazien und einer schnell gemachten Mascarpone-Crème. Für den Biskuitboden verwenden wir statt Butter Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence. Erdbeeren und Olivenöl ergänzen sich nämlich hervorragend. Unbedingt ausprobieren!

[Zum Rezept](#)

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 und Rezeptideen

www.lookingfortheperfectfood.eu/de

[Bilder und Zusatzinfos zur Pressemitteilung hier downloaden!](#)

Pressekontakt D-A-CH und weitere Auskünfte:

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

Bildnachweis: Magali Ancenay for France Olive / Céline de Cérou for France Olive

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 Datenschutzerklärung auf unserer Website, in der wir ausführlich über die Datenverarbeitung und Ihre Rechte aufklären. Diese finden Sie unter:

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

Eintragen/Aktualisieren Themenvorteiler:

Falls Sie nur Nachrichten zu ausgewählten Themen erhalten möchten, können Sie mit folgendem Link unseren Fragebogen für Themenvorteiler online ausfüllen. Dafür brauchen Sie nur zwei Minuten:

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

In unseren Texten wird aus Gründen der besseren Lesbarkeit das generische Maskulinum verwendet. Weibliche und anderweitige Geschlechteridentitäten werden dabei ausdrücklich mitgemeint, soweit es für die Aussage erforderlich ist.

Finden Sie alle unsere Informationen über

www.lookingfortheperfectfood.eu



MIT MITTELEN 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 Europäische Exekutivagentur für die Forschung (REA) 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
www.ducasse-schetter.com

Amtsgericht Frankfurt/M
Geschäftsführer:
Caroline Ducasse
Ralph Schetter