

Das extravergine Olivenöl Cuscinà wird durch Kaltpressung von Oliven gewonnen, die unmittelbar zuvor auf dem Bauernhof M. Layla Fatta von Hand geernteten worden sind.

Vorder Pressung werden die Oliven entkernt, so daß nicht, wie meist, die Kerne mitgepreßt werden.

Die Oivenernte findet Ende Oktober herum statt und dauert ca. 15 - 20 Tage.

Die Oliven werden von Hand geerntet und gelangen unverzüglich zur [hufeigenen Ölmühle](#), um den geringst möglichen Säuregrad des Öls zu garantieren.

Das Öl wird nicht gefiltert, deshalb kann sich auf dem Flaschenboden ein Ölrückstand befinden.

Das ist ein Indiz dafür, daß das Öl in der Flasche mit Sicherheit aus dem auf dem Etikett angegebenen Jahrgang

stammt, es ist ferner ein Qualitätszeichen für den, der naturbelassenes Öl liebt, so wie es aus der Mühle

kommt. Das Öl wird sofort in große Behälter gefüllt und für eine gewisse Zeit gelagert. Anschließend erfolgt die Abfüllung in Flaschen.

Das Olivenöl Cuscinà ist ein nicht gefiltertes Öl, fruchtig, würzig, nicht bitter und stechend, sondern sehr ausgewogen, von hoher Dichte und von großer Beständigkeit im Aroma. Es wird gewonnen aus der Sorte

Cerasuola, die auf dem Acker von Partinico, Contrada Bosco Falconeria in der Provinz Palermo wächst.

Perfekt zum Würzen von Salaten, gegrilltem Fleisch und Gemüsesuppen.

In gekochten Speisen steigert es den Geschmack

[Joomla SEO by AceSEF](#)