

Nur das Beste

Das Unternehmen Byodo steht für Premiumqualität ohne Kompromisse – mit „garantiertem Genussfaktor“.

Alle Öle werden durch ein nährstoffschonendes Kaltpressverfahren aus der ersten Pressung gewonnen. Der Großteil der Premiumöle trägt den Zusatz „nativ“. Diese sortenreinen Öle werden nach der Kaltpressung nur noch gefiltert. Die verschiedenen Olivenöle werden aus erstklassigen Oliven gepresst. Byodo hat verschiedene Olivenöle im Sortiment.

Bei dem „Olio di Oliva Denocciolato“ werden die Oliven nach dem Waschen entsteint, bevor sie weiterverarbeitet werden. Das Geheimnis der süditalienischen Olivenöle „Dolce“ und „Fruttato“ liegt in der Mischung der verschiedenen Olivensorten wie Coratina, Cima di Bitonto und

Carolea. Je nach geschmacklichem Profil des Öles – mild oder fruchtig-kraftig – werden sie zu unterschiedlichen Anteilen sorgfältig gemischt. Entscheidend für die Spitzenqualität sind das rasche Pressen nach der Ernte plus der richtige Erntezeitpunkt.

Ein besonders harmonisches Öl ist das „Collezione Andrea“ Olivenöl, ein D.O.P. Olivenöl aus dem Chianti Classico. Es ist ein Cuvée aus den Sorten Moraiolo, Frantoio und Leccino und schmeckt sehr ausgewogen: kräftig und fruchtig, dabei aber nicht bitter und auch nicht zu scharf. Weitere Informationen gibt es im Internet unter www.byodo.de.



Hier erhalten Sie die Produkte:

- X Groß-/Fachhandel
- X Direktverkauf