



# Sei Cinque Zero



**Artikelnummer:** 4139  
**Hersteller:** Crudo  
**Mengenangabe:** 250 ml | Ki 6

Olio extravergine di oliva 100% Coratina. Aus 650 Oliven der außergewöhnlichen Sorte Coratina gewinnt die Familie Schiralli dieses ausgezeichnete Olivenöl.

Auch in diesem Jahr hat DER FEINSCHMECKER - bereits zum 19. Mal - die renommiertesten Olivenöl-Experten eingeladen, um den „Olio Award 2021“ zu verleihen. Die Jury hatte die Aufgabe aus ca. 500 Olivenölen, die aus aller Welt eingereicht wurden, in einem europaweit einzigartig aufwendigen Verfahren, die Besten der Besten zu degustieren. Es wurden Olivenöle in den Kategorien „intensiv fruchtig“, „mittelfruchtig“ und „leicht fruchtig“ verkostet, bewertet und prämiert. **Erster Platz in der Kategorie „mittelfruchtig“: Coratina-Wunder!** Familie Schiralli, die am Fuß der Murgia ihre großartigen „Crudo“- und „Culto“- Öle produziert, ist mit dem formidablen „SeiCinqueZero“ (die Essenz von 650 Oliven in einem 0,25-Liter- Fläschchen) nach ihrem OLIO Award von 2017 und den „Top 15 bis 30“- Erfolgen der letzten drei Jahre schon wieder ein großer Wurf gelungen: Das traumhaft elegante Öl „grümandelt“ auf allen Kanälen (laut Jury „Mandel vom Allerfeinsten“), dazu grüne Kaffeebohne, Artischocke, grüne Banane (nebst Schale), Walnussbitter (auch recht grün), aromatische Kräuternoten ... und noch mehr Mandel. Im Finish („Tiefel“, „Länge!“) sehr helles – also nicht trocknendes oder adstringierendes – Bitter, dazu eine recht spaät einsetzende, sehr harmonische Peperoncino-Schärfe. **Kuchentipp:** grandios zu italienischem Comfort Food.

Herrlich zu Pasta mit Bohnen oder zu „arrosticini“ (Lammspießchen aus den Abruzzen), das Lamm auch gerne in einer exotischeren Variante, etwa als Biryani mit Mandeln und getrockneten Aprikosen.

(Der Feinschmecker /Mai 2021)

## Durchschnittliche Nährwertepro 100g

Brennwert	828,00 kcal / 3466,67 kj
Fett	92,00 g
-davon gesättigte Fettsäuren	13,00 g

## Zusätzliche Informationen

EAN-Nummer 8031292000081  
Ursprungsland 005  
Zolltarifnummer 1509900005  
Lagerungshinweis 14-18°C

**Zutaten:**

Natives Olivenöl extra