

OLIVENÖL-KOMPASS

Unsere Olivenöle im Vergleich

Öl	Stil	Typische Aromen	Frucht	Bitter	Pfeffer	Für wen?	Ideal zu
Mas Des Bories	harmonisch & elegant	Kräuter, Mandel, Artischocke	●●●●○	●●●○○	●●●○○	Allrounder & Einsteiger	Gemüse, Fisch, Burrata
La Pievuccia	kräftig & strukturiert	Artischocke, Kräuter, Gras	●●●●○	●●●●○	●●●●○	Fans kräftiger Öle	Suppen, Fleisch, Pilze
Ogliarola Apulien	weich & rund	Mandel, Olive, Wiesenkräuter	●●●○○	●●○○○	●●○○○	milde Öl-Fans	Antipasti, Pasta
Arbequina Andalusien	sehr mild & weich	Mandel, Banane, Apfel	●●●○○	●○○○○	●○○○○	Einsteiger & Familien	Burrata, Fisch
Koroneiki Kreta	frisch & ausgewogen	Kräuter, grüne Olive, Mandel	●●●●○	●●○○○	●●●○○	perfekter Allrounder	Salate, Fisch, Brot
Treurer Arbequina	mediterran & weich	Mandel, Fenchel, Kräuter	●●●●○	●●○○○	●●○○○	harmoniesuchende Genießer	Fisch, Salate
Gerbino Sizilien	mediterran & würzig	Tomate, Kräuter, Artischocke	●●●●○	●●●○○	●●●○○	italienische Küche	Bruschetta, Burrata
ASPIDA	extrem intensiv	Olivenblatt, Kräuter, Walnuss	●●●●○	●●●●○	●●●●●	Polyphenol- & Gesundheitsfans	pur, Bittersalate
Hojiblanca	sehr kräftig & grün	Tomatenblatt, Mandel, Kräuter	●●●●○	●●●●○	●●●●○	Liebhaber intensiver Öle	Tomate, Grillgemüse

Orientierung: Je mehr ●, desto intensiver wirkt das Öl in Bitterkeit oder Pfeffrigkeit. Milde Öle wirken weicher und süßer, kräftige Öle grüner, würziger und strukturierter.

Mögen Sie Olivenöl eher mild & weich oder kräftig & pfeffrig? → Die Intensitätsprofile zeigen sofort, welches Öl zu Ihrem Geschmack passt.	Suchen Sie eher ein mediterran-harmonisches oder ein intensiv-grünes Öl? → Die Stilbeschreibung hilft bei der schnellen Orientierung.
Suchen Sie ein Alltagsöl oder ein charakterstarkes Genussöl? → Die Spalte „Für wen?“ hilft bei der schnellen Einordnung.	Soll das Öl eher ein Einsteigeröl oder ein Kenneröl sein? → Einige Öle sind bewusst weich und zugänglich, andere deutlich charaktervoller.
Soll das Öl universell einsetzbar sein oder gezielt für bestimmte Gerichte? → Unter „Ideal zu“ finden Sie direkte Küchenempfehlungen.	Möchten Sie ein besonders mildes Öl oder gezielt ein polyphenolreiches Gesundheitsöl? → Vor allem ASPIDA und kräftige Hojiblanca- oder unser Olidivini-Öl unterscheiden sich hier deutlich.
Wie viel Bitterkeit und Pfeffrigkeit mögen Sie? → Je mehr ●, desto intensiver wirkt das Öl.	