

Das macht den Unterschied: Warum echte Würz-Olivenöle selten sind – und wie ihr sie erkennt

Würz-Olivenöle sind längst keine Seltenheit mehr. In den Regalen stehen unzählige Varianten mit Chili, Zitrone, Rosmarin oder Knoblauch. Doch wer genauer hinschaut – und vor allem: wer verkostet – merkt schnell, dass die Qualitätsunterschiede enorm sind.

Bei ULIBIS arbeiten wir ausschließlich mit Produzenten, deren Öle wir **kritisch verkosten**, **analytisch prüfen** und **transparent nachvollziehen** können. Denn entscheidend ist nicht das Etikett, sondern die Herstellung.

Wie echtes Würz-Olivenöl entsteht

Der Qualitätsmaßstab ist klar: **Die Oliven werden gemeinsam mit den natürlichen Aromagebern gepresst.**

Das bedeutet:

- Kräuter, Früchte oder Gemüse kommen **zeitgleich** mit den Oliven in die Mühle.
- Die Aromen verbinden sich **natürlich** während des Pressvorgangs.
- Es werden **keine künstlichen oder natürlichen Aromen** nachträglich zugesetzt.
- Das Ergebnis ist ein Öl, das authentisch schmeckt und seine Herkunft nicht versteckt.

Diese Herstellungsweise ist aufwendiger, teurer und erfordert Erfahrung – aber sie ist die einzige, die ein wirklich ehrliches Produkt hervorbringt. Und wir haben das **schriftlich bestätigt** von unseren Produzenten.

Warum Zusätze ein Problem sind

Viele Würzöle auf dem Markt entstehen nicht durch gemeinsame Pressung, sondern durch spätere Aromatisierung. Das spart Kosten, aber:

- Die Aromen wirken oft eindimensional oder künstlich.
- Die Basisöle sind häufig von geringerer Qualität.
- Die Transparenz für Verbraucherinnen und Verbraucher fehlt.

Wer einmal ein echtes, gemeinsam gepresstes Würzöl probiert hat, erkennt den Unterschied sofort.

Warum Trüffelöl eine Sonderrolle hat

Die Kombination von Oliven und Trüffeln bei der Pressung ist eine echte Kunst – technisch sehr anspruchsvoll aber mit exzellenten Ergebnissen. Das Resultat ist stets von höchster Qualität, doch die geschmackliche Intensität kann naturbedingt variieren. Um unseren Kunden dennoch ein gleichbleibend edles Genusserlebnis zu garantieren, verfeinert die Ölmühle das Produkt, nur nach Bedarf, mit einem hochwertigen, natürlichen Aroma. So entsteht ein harmonisches, konstantes Geschmackserlebnis, das die Einzigartigkeit von Oliven und Trüffeln perfekt zur Geltung bringt.