PODERE

MONTEBORNIOLI

A MANO BIOLOGICO TOSCANO!

OLIVENÖL- UND WEINTOURISMUS IN DER TOSKANA

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

Unser natives Olivenöl extra wird ausschließlich aus betriebseigenen Oliven gewonnen, die innerhalb von 24 Stunden nach der Ernte kalt gepresst werden, um die Qualität der Oliven zu erhalten und direkt nach dem Verlassen gefiltert werden. Es wird eine Mischung aus Leccino-, Frantoio-, Rossellino- und Moraiolo-Oliven verwendet, um die Tradition des Gebiets und seinen toskanischen Charakter zu bewahren. Etwa 750 Bäume werden auf einem nach Nordosten ausgerichteten Grundstück in einer Höhe von 180 Metern über dem Meeresspiegel kultiviert. Die angewandten agronomischen Praktiken zielen darauf ab, die Kultivierung der Bäume und die natürliche Entwicklung der Oliven zu respektieren, ohne invasive oder übermäßige Eingriffe.

Unser Öl zeichnet sich durch eine leuchtend grüne, intensive Farbe und einen fruchtigen Geschmack mit einem Hauch von Mandeln und einem frischen, kräuterartigen Aroma aus. Sein Geschmack ist ausgewogen zwischen bitter und pikant und eignet sich hervorragend zum Verfeinern von typisch toskanischen Gerichten wie Bruschetta, Suppen und Salaten sowie zum Würzen und Verfeinern von Speisen aller Art.

50 cl. Alluminium Kanister

100 cl. Alluminium Kanister

5 l. Bag in Box

VINO BIOLOGICO

Unser Wein wird aus Trauben hergestellt, die von Hand in dem kleinen Weinberg des Anwesens von etwa 4000 Quadratmetern geerntet werden. Wir produzieren einen roten IGT TOSCANO und einen IGT ROSATO.
Der Stil der Kellerei ist es, frische, junge Weine ohne lange Reifung zu erzeugen.

VINO ROSSO
IGT TOSCANO BIO

vol:14%

2023

Vorwiegend Sangiovese und kleinere lokale Rebsorten (Colorino, Canaiolo, etc.).

Edelstahltanks mit Temperaturkontrolle.
Reifung in der Flasche.

Sauerkirsche mit krautigen und pflanzlichen Noten.

Klassischer toskanischer Aperitifwein basierend auf Platten mit toskanischem Aufschnitt und Käse; erste Gänge mit Wild und weißen Saucen.

75 cl. Flasche

75 cl. Flasche

VINO ROSATO
IGT TOSCANO BIO

vol:14%

Vorwiegend Sangiovese und kleinere lokale Rebsorten (Colorino, Canaiolo, etc.).

Abgetropft; Edelstahltanks mit Temperaturkontrolle.
Reifung in der Flasche.

Kirsche,
Walderdbeere.

Ausgezeichnet als Aperitif, passt gut zu Vtoskanischem Aufschnitt und Käse;
Adria Fische.

MIELE BIOLOGICO E PRODOTTI DELL'ALVEARE

Das Unternehmen bewirtschaftet etwa 320 Bienenstöcke nach biologischen Richtlinien, die nomadisch zwischen den Produktionsgebieten in der Toskana umherziehen.
Je nach saisonalem Verlauf werden unterschiedliche Honigsorten und Imkereiprodukte wie Propolis, Pollen, Wachs sowie Bienenschwärme produziert.Die Produktion kann von Jahr zu Jahr variieren, was die Authentizität und Qualität der Produkte garantiert.
Zur Grundproduktion von Akazien-, Kastanien-, Millefiori-, Sulla- und Lindenhonig werden je nach Verfügbarkeit weitere Honigsorten hinzugefügt, wie zum Beispiel Heide- und Honigtauhonig.

BIOLOGISCHER HONIG
Angesichts der Art der Tätigkeit scheint es schwierig, von biologischem Honig zu sprechen... Die Bienen fliegen, wohin sie wollen, nutzen, was sie finden... Das Hauptaugenmerk liegt auf der Wahl der Futterplätze, der Qualität der Umgebung und der Produkte, die für die Bewirtschaftung der Bienenstöcke verwendet werden, wie z.B. Hygienemaßnahmen, die den Spezifikationen für Bio-Produkte entsprechen, und der völlige Verzicht auf Pestizide und Antibiotika. Zu keinem Zeitpunkt des Produktionsprozesses werden Verfahren eingesetzt, die die ernährungsphysiologischen Eigenschaften des Honigs verändern könnten. Diese Arbeitsweise geht Hand in Hand mit dem Streben nach einem Qualitätshonig, der weder verändert noch pasteurisiert, sondern nur mechanisch geschleudert und gefiltert wird.

1 kg. Glasbehälter

500 g. Glasbehälter

Unser Honig wird hauptsächlich in den Provinzen Florenz, Siena, Pistoia und Pisa erzeugt.

250 g. Glasbehälter

125 g. Glasbehälter

40 g. Glasbehälter

LE NOSTRE TIPOLOGIE DI MIELE

AKAZIEN-HONIG
Merkmale: Im Allgemeinen flüssig, nie vollständig kristallisiert. Helle, fast farblose bis strohgelbe Farbe.
Geruch: blumig, typisch für Honig, nach neuem Wachs, leicht fruchtig, nach den Blüten der Pflanze selbst.
Geschmack: sehr süß, mit einer ganz leichten Säure, sehr delikat, nicht sehr anhaltend, ohne Nachgeschmack oder starke Noten. Vanille, Konfekt, Mandel.
KASTANIENHONIG
Eigenschaften: Aufgrund seines hohen Fructosegehalts im Allgemeinen flüssig.
Farbe: dunkel bernsteinfarben mit rotbraunen Reflexen.
Geruch: intensiv, nicht sehr süß, bitter, sehr anhaltend.
Geschmack: sehr stark, entschieden, mit bitterem Nachgeschmack.
SULLA-HONIG
Eigenschaften: Neigt dazu, spontan und in kurzer Zeit fein zu kristallisieren;
Farbe: strohgelb in flüssigem Zustand, weiß bis hellbeige in kristallisiertem Zustand.
Geruch: leicht intensiv.
Geschmack: mäßig süß, leicht säuerlich, nicht sehr anhaltend, pflanzlich, grünes Gemüse, Heu, frische Nüsse, mit einer fruchtigen Komponente, Dattel.
LINDENBLÜTENHONIG
Merkmale: Lindenhonig ist ein kristallisierter Honig mit groben, unregelmäßigen Kristallen.
Farbe: in flüssigem Zustand hell bernsteinfarben bis bernsteinfarben mit gelb-grünen Reflexen, in kristallisiertem Zustand elfenbeinfarben bis beige.
Geruch: mittel bis stark
Geschmack: mentholhaltig, balsamisch
WILDBLÜTENHONIG
Eigenschaften: einzigartig, je nach den Merkmalen des Erzeugungsgebiets, der Jahreszeit und auch der Jahreszeit. In diesem Fall handelt es sich um verschiedene Arten von krautigen Blüten, hauptsächlich Hülsenfrüchte wie Klee, Luzerne, Schafgarbe und verschiedene andere Wildblumen.
KRÄUTERHONIG
Merkmale: Trüb, auch in flüssigem Zustand, kristallisiert schnell.
Farbe: in flüssigem Zustand dunkel bernsteinfarben mit rötlichen Reflexen, in kristallisiertem Zustand orange-braun.
Geruch: mittlere Intensität mit Noten von Karamell, gekochtem Zucker und gemahlenem Kaffee.
Geschmack: anhaltend im Mund, Toffee, Tamarinde, Sahnekaramell, aromatisches Holz, Lakritze.
HONIGTAU-HONIG
Eigenschaften: im Allgemeinen flüssig, sehr dicht
Farbe: sehr dunkel, fast schwarz
Geschmack: weniger süß als Nektar, Malz, Pflaume, Hefe.

POLLINE E PROPOLI

BIO-POLLEN: Pollen sind die männlichen Blütenbestandteile, die von den Bienen gesammelt werden. Nachdem sie ihn mit Honig vermengt haben, heften sie ihn an ihre Hinterbeine und transportieren ihn in Form kleiner, farbiger Kügelchen. Er enthält viele Nährstoffe wie Proteine, Aminosäuren, Lipide, Kohlenhydrate, Wasser, Vitamine, Enzyme und Spurenelemente. Während der Lagerung wird es dehydriert, um einen möglichen Verderb zu verhindern. Aufgrund seiner Zusammensetzung wird es als natürliche Nahrungsergänzung zur Stärkung des Organismus verwendet.

BIO-PROPOLIS in Lösung: Dieses Nahrungsergänzungsmittel wird in der Erkältungszeit als natürliches Heilmittel zum Schutz des Halses und der oberen Atemwege verwendet. Aufgrund seiner antibakteriellen, antiviralen und immunstimulierenden Eigenschaften ist es praktisch ein “natürliches Antibiotikum“.

100 g. Glasbehälter

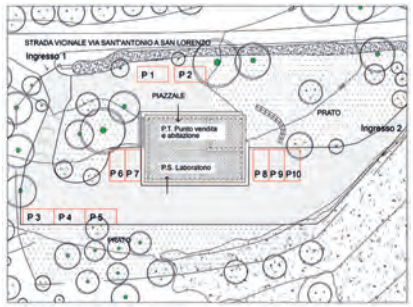
20 ml. Flakon

Organische Propolis in hydroalkoholischer Lösung:
Zusammensetzung Propolis 30%, Alkohol 55%, Wasser

Organische Propolis-Hydroglycerin-Lösung (ohne Alkohol):
Propolis 30%, Wasser, pflanzliches Glyzerin.

Karte von Podere Montebornioli

Podere Montebornioli engagiert sich im Olivenöl- und Weintourismus.
Auf Voranmeldung können Führungen durch den Betrieb organisiert werden. Dabei kann man die Natur rund um die Weinberge, die Olivenhaine und die Bienenstöcke sehen. Verkostungen unserer landwirtschaftlichen Produkte, Öle und Weine sind ebenfalls möglich. Parkplätze stehen auf dem Betriebsgelände zur Verfügung.



PODERE MONTEBORMIOLI
Azienda Agricola Giovanni Viviani
Via Sant'Antonio a San Lorenzo 13/A
50025 Montespertoli FI Italia - Tel. +39 339 1805979
www.poderemontebornioli.it - info@poderemontebornioli.it

LEADER
PSR Programma di Sviluppo Rurale
Start
Unione Europea
REPUBBLICA ITALIANA
Regione Toscana