

Weitere Tipps zur Verwendung von Pieria Olive Oil

Praktische Anregungen für Küche, Gastronomie und Produktpräsentation

Olivenöl kann deutlich mehr als Salatdressing: Es eignet sich zum Marinieren, sanften Braten, Backen, Verfeinern und sogar für Desserts und Cocktails.

Pieria Basic und Pieria Premium sinnvoll einsetzen

Pieria Basic eignet sich besonders für die tägliche Küche, Marinaden, Ofengerichte und Gebäck. **Pieria Premium** kommt am besten als Finish auf dem fertigen Gericht zur Geltung - dort, wo Duft und Geschmack bewusst wahrgenommen werden.

In der kalten Küche

Salate gezielt verfeinern

Das Olivenöl erst unmittelbar vor dem Servieren über den Salat geben. So bleiben Duft, Fruchtigkeit und Frische besonders deutlich erhalten.

Brot und Dips

Mit Meersalz, Oregano, Zitronenzeste, Chili oder Knoblauch kombinieren. Für Verkostungen mehrere kleine Schalen mit unterschiedlichen Gewürzen anbieten.

Käse und Antipasti

Feta, Burrata, Ziegenkäse, gegrillte Paprika, Artischocken und Oliven mit wenigen Tropfen Pieria Premium vollenden.

Suppen als Finish

Cremesuppen aus Tomate, Kürbis, Kartoffel, Bohnen oder Zucchini direkt vor dem Servieren mit einem kleinen Olivenölkreis veredeln.

Beim Kochen, Braten und Backen

Marinaden

Pieria Basic mit Zitronensaft, Senf, Knoblauch und Kräutern zu Marinaden für Fleisch, Fisch, Gemüse oder Feta verrühren.

Schonendes Braten

Für Gemüse, Fisch und mediterrane Pfannengerichte bei mittlerer Temperatur verwenden. Sehr starkes Erhitzen vermeiden, damit Geschmack und Qualität erhalten bleiben.

Ofengerichte

Kartoffeln, Wurzelgemüse, Huhn, Lamm oder Feta vor dem Backen gleichmäßig mit Olivenöl überziehen. Ein kleiner zusätzlicher Schuss nach dem Garen verstärkt das Aroma.

Backen mit Olivenöl

In Zitronen-, Orangen- oder Schokoladenkuchen kann Butter teilweise oder vollständig durch Olivenöl ersetzt werden. Das Ergebnis wird meist saftig und aromatisch.

Aromatische Kombinationen

Zitrusfrüchte

Zitrone, Orange, Limette und Grapefruit betonen die frischen und fruchtigen Seiten des Olivenöls.

Kräuter

Oregano, Rosmarin, Thymian, Basilikum, Minze, Dill und Petersilie passen besonders gut zu griechischen und mediterranen Gerichten.

Süß und pikant

Honig, Feigen, Pfirsich, Wassermelone, dunkle Schokolade und Vanille lassen sich überraschend gut mit einem mild-fruchtigen Olivenöl kombinieren.

Würzige Partner

Meersalz, schwarzer Pfeffer, Chili, Knoblauch, Senf, Kapern und geräuchertes Paprikapulver schaffen kräftige Kontraste.

Dosierung und Servieren

Weniger ist oft mehr

Bei feinen Vorspeisen und Desserts zunächst mit wenigen Tropfen beginnen. Bei Salaten und Ofengerichten darf großzügiger dosiert werden.

Als sichtbares Finish

Ein dünner Ölkreis, einzelne Tropfen oder ein feiner Strahl machen das Produkt auf dem Teller sichtbar und hochwertig.

Die richtige Temperatur

Olivenöl für Salate, Brot und Desserts bei Raumtemperatur verwenden. Zu kaltes Öl wirkt geschmacklich zurückhaltender.

Erst zum Schluss

Bei hochwertigen Finishing-Anwendungen das Öl möglichst spät zugeben. So bleiben Duft und Mundgefühl am besten erhalten.

Lagerung und Qualität

Dunkel lagern

Die Flasche vor direktem Sonnenlicht schützen. Licht kann Geschmack und Haltbarkeit beeinträchtigen.

Nicht neben dem Herd

Olivenöl kühl und möglichst bei gleichmäßiger Temperatur aufbewahren. Ständige Hitze beschleunigt die Alterung.

Flasche gut verschließen

Nach jeder Verwendung sofort schließen, damit möglichst wenig Sauerstoff an das Öl gelangt.

Sensorisch prüfen

Frisches Olivenöl duftet angenehm fruchtig und kann leicht bitter oder pfeffrig wirken. Muffige, ranzige oder wachsig-stumpfe Noten sind unerwünscht.

Tipps für Gastronomie und Verkauf

Verkostung anbieten

Pieria Olive Oil mit neutralem Weißbrot, Apfelstücken und Wasser präsentieren. So kann das Öl bewusst probiert werden.

Produktzuordnung erklären

Pieria Basic als vielseitiges Öl für Küche, Marinaden und Ofengerichte zeigen; Pieria Premium als hochwertiges Finish für den fertigen Teller.

Gerichte sichtbar kennzeichnen

Auf Speisekarten oder Buffets einzelne Gerichte mit dem Hinweis 'verfeinert mit Pieria Olive Oil' auszeichnen.

Kleine Geschichten erzählen

Herkunft, Ernte, Region und Verwendung kurz erklären. Eine klare Geschichte unterstützt die Wahrnehmung als Qualitätsprodukt.

Schnelle Anwendungsideen

Anwendung	Einfache Kombination
Salat	Pieria Premium + Zitrone + Meersalz + Oregano
Fisch	Pieria Basic zum Garen, Pieria Premium + Petersilie als Finish
Feta	Olivenöl + Tomaten + Knoblauch + Thymian
Brot	Olivenöl + Meersalz + Chili oder Kräuter
Pasta	Olivenöl + Knoblauch + Zitrone + Petersilie
Dessert	Pieria Premium + Vanilleeis + Meersalz + Pistazien
Cocktail	3 bis 6 Tropfen als Finish auf zitrischen oder kräuterbetonten Drinks

Hinweis: Die genaue Menge hängt vom Gericht und von der Intensität des verwendeten Olivenöls ab. Bei neuen Kombinationen immer sparsam beginnen und nach Geschmack ergänzen.