

Oro del Desierto – Biologisches Olivenöl

Natives Olivenöl extra aus kontrolliertem biologischem Anbau

«Oro del Desierto», übersetzt «Gold der Wüste», ist ein Olivenöl von erster Güteklasse und kommt aus Andalusien, wo die Olivenbaum-Plantagen über weite Flächen das eindruckliche Landschaftsbild prägen.

In den vergangenen 20 bis 30 Jahren haben innovative Produzenten neue Anbauflächen in den östlichen Ausläufern der Sierra Nevada erschlossen. Die Olivenbäume wurden in dieser gebirgigen Gegend auf unzähligen Terrassen oder geeigneten Hochebenen angepflanzt. Sie gedeihen dort, trotz der kargen Böden, wunderbar. Das einzigartige Mikroklima dieser Region und über 3000 Sonnenstunden bilden die besten Voraussetzungen für die Produktion von erstklassigen Olivenölen.

«Oro del Desierto» ist eines davon. Es wird in der kleinen Ölmühle «Los Albardinales» inmitten der wüstenähnlichen Gegend von Tabernas aus erstklassigen, von Hand gelesenen Oliven ausschliesslich mit mechanischen Verfahren und aus erster Kaltpressung gewonnen, dann in modernen Edelstahlbehältern gelagert und vor Ort in Flaschen abgefüllt. Die Mühle beherbergt zugleich ein Gourmet-Restaurant und ein Olivenölmuseum. Der Ort Tabernas liegt in der Nähe der Stadt Almería und ist wegen seiner typischen Landschaftskulisse bekannt als Drehort vieler Westernfilme.



Die zur Herstellung von «Oro del Desierto» verwendeten Oliven stammen ausschliesslich aus biologischem Anbau, streng kontrolliert von der andalusischen Kommission für ökologischen Anbau. Die Oliven werden in kleinen Körben zu 20 Kg zur Mühle gebracht. Die hohe Qualität, den einzigartigen Geschmack und den einmalig geringen Gehalt an freien Fettsäuren von 0,1% (Säuregehalt) verdankt das Olivenöl neben den speziellen klimatischen Bedingungen vor allem der sorgfältigen Gewinnung und der einwandfreien Verarbeitung innerhalb weniger Stunden.

Über 150 verschiedene Olivenbaumarten sorgen neben Lage, Bodenbeschaffenheit, Klima, Reifegrad etc. für eine geschmackliche Vielfalt, die selbst Weinkenner überrascht. Spanien mit über 35 Sorten ist der grösste Olivenölproduzent der EU. «Oro del Desierto» wird aus den vier meist verbreiteten Olivensorten Andalusiens – Picual, Hojiblanca, Lechín und Arbequina – hergestellt. Neben dem charakteristischen Olivengeschmack entdecken Freunde dieses ‚flüssigen Goldes‘ immer wieder weitere Geschmacksnuancen, sei es von grünen Oliven, Dörrfrüchten, Avocados, Äpfeln oder frischen süssen Mandeln.



«Oro del Desierto» ist mit dem EU zertifizierten Bio-Label und der andalusischen Auszeichnung «Agricultura Ecológica» versehen – Garant für die Herkunft der Oliven und die einwandfreie Produktion nach streng kontrollierten Richtlinien der Europäischen Union – ein Olivenöl von höchster Qualität.



Die erstklassigen Bio-Olivenöle «Oro del Desierto» erhalten jährlich internationale Auszeichnungen – im Jahr 2017 allein über 30 Prämierungen!



Oro del Desierto

Angebot und Variationen

«Oro del Desierto» ist ein natives Olivenöl extra von erster Güteklasse und stammt aus biologischem Anbau. Es ist in fünf verschiedenen Variationen erhältlich und wird in der Ölmühle «Los Albardinales» in Tabernas (Südspanien) exklusiv für tierra bonita abgefüllt. Die Olivensorten Arbequina, Hojiblanca, Lechín und Picual bieten für jeden Geschmack und jede Anwendung genau das Richtige. Durch die aufwändige Produktion und Verarbeitung weisen diese Olivenöle einen sehr geringen Säuregehalt von nur 0,1° auf.

Die Sorten – der Geschmack – die optimale Verwendung



Arbequina

Sorte: 100% Arbequina

Aroma: mild

ideal zu:

Fisch, Meeresfrüchten, Krustentieren, weissem Fleisch, Kartoffeln und Frittiertem



Hojiblanca

Sorte: 100% Hojiblanca

Aroma: fruchtig

ideal zu:

Salat, Suppen, Schmorgerichten und rotem Fleisch



Lechín

Sorte: 100% Lechín

Aroma: aromatisch

ideal zu:

gebratenem Fleisch, Wild, Gemüse und Salaten oder reifem Käse



Picual

Sorte: 100% Picual

Aroma: sehr fruchtig

ideal zu:

allen Menus der mediterranen Küche sowie Salat und Gemüse

Coupage

Spezialmischung aus den vier Olivensorten

Aroma: fruchtig

ideal zu:

mediterrane Küche

Olivenseife

Hergestellt aus Bio-Oliven der Sorte «Lechín», Olivenöl, Salz und Gewürzen

Kapern

Feinste, in Salzwasser eingelegte Kapern

Preise und Verfügbarkeit

Biologische Olivenöle «Oro del Desierto»

Sorten: **«Arbequina, Hojiblanca, Lechín, Picual»**

- Einzelflasche 500 ml nach Wahl	26.50
- 4er Set – 4 Flaschen à 500 ml assortiert	92.00
- 3er Set – 3 Flaschen à 500 ml nach Wahl	72.00
- 2er Set – 2 Flaschen à 500 ml nach Wahl	50.00

Biologisches Olivenöl «Coupage»	500 ml	28.00
- 4er Set – 4 Flaschen à 500 ml		100.00

Olivenseife «paté de aceitunas»	150 gr.	10.00
--	---------	-------

Kapern «alcaparras»	90 gr.	8.00
----------------------------	--------	------

Verschiedene schöne Geschenksets auf Anfrage

Preise in CHF inkl. MWST

500 ml Flaschen mit tropffreiem Ausguss

