

Oro del Desierto 1/10 limited edition – neue Ernte

Bio-Olivenöl – produziert aus grünen Oliven in den ersten Tagen der neuen Ernte

«Oro del Desierto 1/10 limited edition» ist ein erstklassiges Bio-Olivenöl aus noch grünen Oliven von bester Qualität, welche anfangs Oktober geerntet werden. Zu diesem Zeitpunkt sind die Oliven noch in einem sehr frühen Reifestatus, werden von Hand gelesen und innert weniger Stunden in der eigenen Ölmühle «Los Albardinales» verarbeitet. Um einen Liter Olivenöl in dieser erstklassigen Qualität zu produzieren, benötigt es 10 kg beste Oliven.

1/10 limited edition – neue Ernte Mitte Oktober



Oro del Desierto „1/10 limited edition“
500 ml Flasche im edlen Geschenkkarton

Preis: CHF 29.00 / Einzelflasche
CHF 25.00 / Fl. im 4er Set

Natives Olivenöl extra aus kontrolliertem biologischem Anbau

Produktion: Es werden zu 95% noch grüne, frisch geerntete Oliven gepresst. Die Ernte findet in den ersten Wochen des Monats Oktober statt. Das Olivenöl wird ausschliesslich mit mechanischen Verfahren und aus erster Kaltpressung (unter 27°C) gewonnen; limitierte Anzahl: 8'000 Flaschen.

Sorten: 40% Arbequina und 60% Picual

Produzent / Herkunft: Finca el vicario, Desierto de Tabernas (Almería), Spanien

Sensorik: Dunkelgrüne Farbe, bewölkt, typisch für ungefilterte frische Olivenöle. Das Aroma ist aussergewöhnlich intensiv, frische Noten von grünem Gras, Tomate, Apfel und Mandeln. Um eine gute Balance zwischen Aroma und Geschmack zu erreichen sind die verwendeten 2 Olivensorten Arbequina und Picual eine perfekte Kombination.

Empfohlene Verwendung: mit frischem Ziegenkäse, für grüne Salate, Saucen und Tomaten - unser Tipp: einfach auf einen Teller giessen und mit frischem Brot dippen.

Während der ersten 3-6 Monate nach der Abfüllung, behält das Olivenöl all seine Qualitäten eines jungen, frischen Olivenöls. Da es ungefiltert abgefüllt wird, befinden sich sehr viele Trübstoffe in der Flasche, welche es etwas bewölkt aussehen lassen. Nach und nach wird das Olivenöl in der Flasche dekantieren und die Trübstoffe werden sich auf dem Flaschenboden absetzen. Dieses Olivenöl kann problemlos über 12 Monate ab Abfüllung verwendet werden. Wir empfehlen jedoch, es schnell zu verwenden, um seinen wunderbaren Geschmack und die frischen Aromen zu geniessen.



«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.



«Oro del Desierto» wurde auch im 2017 über 35 mal international ausgezeichnet!

