

Oro del Desierto ORIGEN limited edition

Bio-Olivenöl – produziert aus der autochthonen Olivensorte "Picual de Almería"

Die erfolgreichen Produzenten von «Oro del Desierto» haben den ständigen Wunsch, neue Produkte von höchster Qualität zu produzieren. Mit der Wiederkultivierung der einzigartigen und ausschliesslich in der Provinz Almería (Andalusien) heimischen Olivensorte «Picual de Almería», wurde ein spannendes Projekt gestartet. Der Name der Olivensorte ist auf die Ähnlichkeit des Aussehens der Frucht mit der bekannten Varietät «Picual» zurückzuführen, aber sonst ist die Varietät «Picual de Almería» in allen Aspekten grundlegend anders.

Diese einzigartigen, autochthonen und beinahe ausgestorbene Oliven aus biologischem Anbau, welche nur noch in kleinsten Mengen in der Provinz Almería anzutreffen sind, werden von Hand gelesen und innert weniger Stunden in der eigenen Ölmühle «Los Albardinales» zum erstklassigen Bio-Olivenöl «ORIGEN» verarbeitet.

ORIGEN limited edition



Oro del Desierto „ORIGEN limited edition“
500 ml Flasche im edlen Geschenkkarton

Preis: CHF 29.00 / Einzelflasche
CHF 26.00 / Fl. im 4er Set

Natives Olivenöl extra aus kontrolliertem biologischem Anbau

Produktion: Die kräftigen Olivenbäume weisen eine hohe Produktivität aus. Die Reifung erfolgt eher spät für die Region (ca. 70% grüne Früchte in den ersten Dezemberwochen).

Das Olivenöl wird ausschliesslich mit mechanischen Verfahren (2 Phasen Extraktion, Kaltpressung unter 27°C) gewonnen.

Limitierte Anzahl: nur 2'000 Flaschen

Sorten: 100% Picual de Almería (seltene autochthone Olivensorte)

Herkunft: Sierra de Filabres (bis 850 M.ü.M), Desierto de Tabernas (Almería), Spanien

Sensorik: Oro del Desierto "ORIGEN" ist ein fantastisches Bio-Olivenöl mit grosser aromatischer Komplexität und einem sehr ausgewogenen harmonischen Geschmack.

Dieses Öl hat eine goldene Farbe und ist nach der Filtration klar. Es verfügt über ein fruchtiges Aroma mit Nuancen von grünem Pfeffer, Walnüssen, Mandeln, aromatischen Kräutern, reifen Tomaten und Artischocken.

Empfohlene Verwendung: Passt gut zu Saucen, sautiertem oder gegrilltem Gemüse, Fisch (Sardellen, Lachs, Forelle) und weissem Fleisch wie Schweinefleisch und Geflügel. Es kann auch auf Brot, am Salat und als Beilage zu allen Arten von Gerichten verwendet werden.

Diese Sorte ist sehr ungewöhnlich und hat einen hohen Polyphenolgehalt von 576 mg/kg. Ausserdem hat es einen sehr hohen Ölsäuregehalt von über 80%, was sehr ungewöhnlich ist und es als Kombination aus beiden Faktoren als äusserst gesund ausweist.



Control Union
Certifications

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