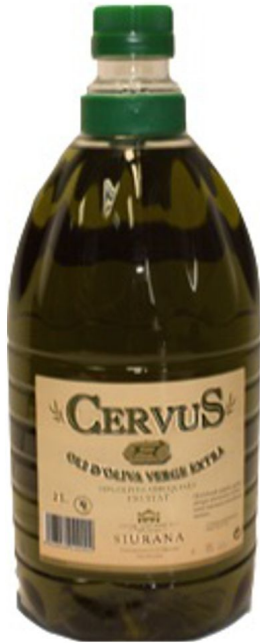




Noch nicht bewertet

Preis: 29,50 CHF

Siurana DOP, Olivenöl



Beschreibung

Die Qualität des Cervus entspricht jener des Etim Virgin Extra.
Der einzige Unterscheid ist das Gebinde, das hier eine 2-Liter Petflasche ist.

Unsere Arbequina-Olivenöle sind ungemein lecker und von höchster Qualität!
Cholesterinbewusste Konsumenten aufgepasst:
Olivenöl ist das gesündeste aller Speiseöle und Fette!

Arbequina ist die wohl nobelste Olivensorte Europas. Im 18. Jahrhundert, wurde die Olive zur wichtigsten gewerblichen Kulturpflanze Spaniens. Im Jahre 1975 liessen katalanische Ölerzeuger die erste Herkunftsbezeichnung Europas Les Garrigues für natives Olivenöl registrieren. Zwei Jahre später folgten die Ölerzeuger des Siurana dem Beispiel ihrer Nachbarn. Die Olivenöle aus Les Garrigues und Siurana sind die bekanntesten Beispiele für Arbequinaöle.

Um Arbequinaöle von höchster Qualität mit niedrigem Säurewert zu erlangen, müssen die Oliven innerhalb eines Tages verarbeitet werden. Produziert werden unsere hervorragenden Olivenöle nach alter Tradition. Die kleinen Oliven werden von Hand geerntet und entkernt, und gleichentags schonend zerdrückt. Auf diese Art werden höhere Temperaturen, wie sie z.B. durch Mahlung entstehen würden, vermieden und die wertvollen flüchtigen Aromen bleiben erhalten. Das Resultat sind tief fruchtige Olivenöle von hellgrüner Farbe mit hervorragenden organoleptischen Eigenschaften und einen Säuregehalt der 0,1 bis 0,3 % nicht übersteigt.

Unsere qualitativ hochwertigen Arbequina-Olivenöle sind fruchtig und mild und erinnern an exotische Obstgärten und Früchte. Geschmacklich haben sie eine gewisse Lieblichkeit und Süsse mit einem Nachgeschmack von grünen Mandeln und eignen sich vorzüglich für kalte Speisen (Salate, Carpaccios, usw.).

