

## 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 (anfangs Oktober)



**Oro del Desierto „1/10 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:** 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, typisch für 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 9 Monate nach der Abfüllung, behält das Olivenöl all seine Qualitäten eines jungen, frischen Olivenöls. Da es gefiltert abgefüllt wird, bilden sich kaum Trübstoffe in der Flasche. Nach und nach wird das Olivenöl in der Flasche dekantieren und die wenigen Trübstoffe werden sich auf dem Flaschenboden absetzen. Dieses Olivenöl kann problemlos bis zu 24 Monate ab Abfüllung verwendet werden. Wir empfehlen jedoch, es schneller zu verwenden, um seinen wunderbaren Geschmack und die frischen Aromen zu geniessen.



«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.

