

"Arbequina" BIO natives Olivenöl extra - Spanien

- **neue Ernte 2020/21**
- **MHD 03/2023**
- **ungefiltertes Bio Spitzenöl in einzigartige Geschmackskomposition der Bio Olivensorte Arbequina (sortenrein)**
- **besonders niedriger Säuregehalt von nur 0,31%, was für ein mildes Olivenöl ein sensationeller Wert ist**
- **der Polyphenolgehalt liegt bei 126 mg/kg**
- es schmeckt sehr fruchtig, sanften, leicht süßlichen milden Olivenklängen
- verzaubert optisch durch seine goldgelbe Farbe mit grünen Reflexen
- Dieses milde extra native Bio Olivenöl ist perfekt für jede Art von Speisen wie Salat, Gemüse, Nudeln, weißes Fleisch und Fisch geeignet
- ausschließlich mechanisch kaltgepresst unter 27 Grad Celsius, von Hand geerntet
- traditioneller, nachhaltiger Bio Olivenanbau ausschließlich auf den alten Landgut und seinen Olivenhängen der der Familie Arizmendi (Spanien, Tarragona)

Seit mehr als 15 Jahren wird im kleinen Familienbetrieb dieses Bio Olivenöl viel Liebe und Herzblut und in Handarbeit hergestellt. Auf einem alten Landgut mit Olivenbäumen in Tarragona, in Nordspanien, werden die Oliven das ganze Jahr über wie eigene Kinder gepflegt. Nur so, ist es möglich dieses Olivenöl mit seiner besonderen Qualität zu erzeugen. Fernab von jeglicher industrieller Ölherstellung wird dieses kostbare Öl noch in althergebrachter Anbauweise produziert.

Das Landgut liegt in Montroig del Camp in der Nähe von einer sehr besonderen Wallfahrtskirche, wo der Maler Joan Miro gelebt und gemalt hat. Er sagte: "Montroig hat mir die Kraft eines Baumes gegeben". Damit meinte er natürlich die Olivenbäume der Region an welchen die kostbare Arbequina Olive wächst.

Klein, aber fein: die Arbequina-Olive

Unter den über 200 Olivensorten die allein in Spanien wachsen, ist die Arbequina mit Abstand die kleinste Olive. Ihre rechte sind dabei gerade einmal so groß wie Mandelkerne und wiegen nur ein bis zwei Gramm.

Die kleine Olive hat es jedoch in sich und so gibt die Arbequina Olive im Verhältnis mehr Öl als Ihre spanischen Schwestern. Weil das native Olivenöl extra der Arbequina so köstlich ist, wird es weit über die Grenzen Nordspaniens als absolutes Gourmetöl geschätzt. Unter Olivenöl Sommeliers wird die Arbequina als „Beluga“ unter den Oliven bezeichnet, was in erster Linie auf den sehr fruchtig, sanften, leicht süßlichen milden Geschmack zurück zu führen ist.

Unseres Bio Arbequina Olivenöl ist kaltgepresst, ungefiltert und wird mit traditionellen mechanischen Verfahren produziert. Es ist von erster Klasse absolut sortenrein und wird nur aus Arbequina Oliven hergestellt

Flüssiges Gold ungefiltert und naturtrüb

Die Arbequina Olive entfaltet ihr ganzes Potenzial in flüssiger Form. Bis unser kostbares Bio natives Olivenöl Extra entsteht werden die Olivenbäume zur komplexen Fruchtentfaltung sorgfältig beschnitten und das ganze Jahr über gepflegt. Zur Erntezeit werden die Früchte von Hand gepflückt, und anschließend sofort vermahlen um ohne Temperaturzufuhr sanft gepresst werden zu können. Für unser Olivenöl werden nur perfekt gereifte, unversehrte Früchte verwendet. Von entscheidender Bedeutung für die Qualität des Öls ist sofortige Verarbeitung nach der Ernte. Daher hat das Bio native Olivenöl extra Arbequina einen extrem geringen Säuregehalt von nur 0,21 % und schmeckt im Vergleich zu anderen Olivenölen aus anderen Olivensorten sehr mild und bekömmlich.

Auch der Erntezeitpunkt bestimmt den Geschmack

Da unsere Oliven sehr spät geerntet wurden ist das Öl von grünlich- goldener Farbe und sehr Mild im Geschmack.

Früher geerntete Oliven ergeben ein Öl von grüner Farbe mit mandelähnlichem Geschmack und zarten Bitternoten.

Verwendung

Das Arbequina-Öl mit seinem ausgewogen vollem Aroma sehr vielseitig einzusetzen. Aufgrund seines milden Geschmacks passt es zu allen Speisen und tritt nicht in den Vordergrund. Es umschmeichelt den Gaumen und untermalt die geschmacklichen Nuancen der feinen Küche.

Besonders harmoniert es mit Fischgerichten, Salaten, Saucen und gehört fein geträufelt über fertig gegartes Gemüse oder gedünsteten Fisch.

Kurzportrait Arbequina Olive

Die Arbequina Olive stammt wie der Name verrät aus der Gegend von Arbeca. Dies ist ein kleiner Ort, in Nordspanien, im Hinterland Kataloniens. Angebaut wird die Olivensorte jedoch fast in ganz Spanien. Bevorzugte Gebiete aber sind Katalonien und Aragón. Diese Regionen befinden sich im Nordosten Spaniens. Durch die Höhe der Olivenplantagen von ca .500 Meter, über dem Meeresspiegel und dem in dieser Höhe herrschenden Mikroklima (heiße Sommer, kalte Winter bis minus 10 Grad) tritt die Olivenfliege, welche ganze Ernten vernichten kann, bisher nicht gehäuft auf. Die besonderen Wachstumsbedingungen sind ein entscheidendes Merkmal für das ausgeprägte Aroma welches die Arbequina während Ihrer Reifezeit in der Sonne Spaniens erreichen kann.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	3389 kj
Brennwert kcal	824 kcal
Fett	100 g
davon gesättigte Fettsäuren	13 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Unzubereitet pro Portion 15 g

Brennwert kj	508.35 kj
Brennwert kcal	123.6 kcal
Fett	15 g
davon gesättigte Fettsäuren	1.95 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	0 g

