



Jose Galvéz / Oro Bailèn in Villanueva de la Reina



Olivenölpass No.13

Andalusien

Herkunft: Andalusien / Spanien
Region: Jaén
Oliviers: Jose Galvéz / Oro Bailèn in Villanueva de la Reina
Ernte: Ende Oktober 2017
Olivensorte: Picual
Anbau: integrierter Landbau
Lage der Haine: Am Fuß der Ausläufer der Sierra Morena in 400 Meter ü. d. M. und dem angrenzenden Gebirge der Sierra Norte
Boden: sandige Böden von fetter Textur mit Tonablagerungen in tieferen Bodenschichten
Verarbeitung: Frühreif geerntete Oliven, Kaltextraktion bei 19° C, nur kurz malaxiert und früh filtriert

Aromen/Geschmack: Würzige Aromen von frischen Wildkräutern, Artischocke und Blättern der Tomate mit harmonisch ausbalancierten pfeffrigen und herben Noten.
Speiseempfehlung: Bunte Gemüsesalate; Eierspeisen, Kartoffeln, Tortilla; Tomaten und Auberginen, Ratatouille; gebratenen oder gegrillten Fischen und Meeresfrüchten.
Temperatureinsatz: Das Olivenöl eignet sich für die kalte und warme Küche, auch zum Kurzbraten bis 210° C.
Haltbarkeit: Verschlossen und bei kühler Lagerung mindestens haltbar bis 31.08.2019, nach dem Öffnen sollte es innerhalb von sechs Monaten verbraucht werden.