



Miquel Barceló, 31
43730 Falset
Tel. + 34 977 830 105
Fax + 34 977 830 363
www.etim.cat

Ètim Natives Olivenöl Extra

Schonender Umgang mit den besten Arbequina-Oliven des Montsant



Verkostungsnotizen

Farbe: leuchtend grün, angenehmer Eindruck von Klarheit, widerspiegelt die für das Anbaugebiet der Arbequina-Oliven typischen Nuancen und traditionelle Verbundenheit mit der Region.

In der Nase: Aromen von frischem Gras, grünem Apfel, Artischocken, Trockenfrüchten und andeuteten Gewürznoten.

Im Mund: ausgewogen mit einer leichten Bittermandelnote.

Herstellung

Sorten: Arbequina-Oliven, Ernte und Pressung in der DOP Siurana.

Ernte: wenn die Olive die optimale Reife erreicht hat. Wird die Olive zeitig geerntet, ergibt sie ein grünliches und körperreicheres Öl. Von Hand gepflückt, um Bodenkontakt zu vermeiden.

Klima: Mittelmeerklima mit leichten kontinentalen Einflüssen.

Herstellung: Verarbeitung innerhalb von 24 Stunden nach Handlese.

Sortierung nach Qualität des Pressgutes. Nach Entfernen der Blätter und Äste werden die Oliven in einer Hammermühle gepresst und zu einer Paste verarbeitet. Diese wird anschließend kalt gerührt, wobei Temperatur und Zeit kontrolliert werden. Die Paste wird zweimal geschleudert, um den Fruchtsaft der Oliven ohne Feststoffe oder Wasser zu gewinnen. Das Ergebnis ist ein erstklassiges Öl aus erster Pressung. Die mechanischen Prozesse verändern die natürliche Zusammensetzung des Öls nicht und Vitamine und Nährstoffe bleiben erhalten.

Die Arbequina-Olive:

Ursprünglich aus Katalonien stammend, weist sie besondere Eigenschaften auf, weshalb das Anbaugebiet zu einem Gebiet mit geschützter Ursprungsbezeichnung (DO) erklärt wurde.

Aufgrund des Klimas und der Sonneneinstrahlung ist dieses Native Olivenöl Extra das in der Top-Gastronomie beliebteste Olivenöl. Die Blätter sind ockerfarben bis grünlich und auf der Rückseite gelblich grau.

Die Frucht ist klein und rund und aufgrund ihrer kleinen Größe von 1 bis 2 g ist es fast unmöglich, sie maschinell zu ernten. Die Ernte erfolgt manuell, wodurch das Endprodukt an Mehrwert gewinnt. Auch aufgrund der Größe der Olive ist die Qualität der ersten Kaltpressung aussergewöhnlich hoch.