

Olivenöl EMPELTRE aus der Matarraña

Im Juni 2015 wagten wir den Versuch einer Olivenöl–Degustation bei unserem Wine&Dine im Restaurant Kreuz in Emmen. Das Interesse war sehr gross und die aus dem Kontakt mit dem zugezogenen Experten gewonnen Erkenntnissen wirken nach!

Durch Vermittlung von Antonio Sorolla – Verwalter der Venta d’Aubert – haben wir die Ölmühle der **Cooperativa in Valderrobres** besucht und wurden mit deren Repräsentanten schnell einig. Wir freuen uns, dass wir das hochwertige Olivenöl aus Valderrobres unseren Klubmitgliedern anbieten dürfen. Die Cooperativa Valderrobres verarbeitet die Oliven im Verlaufe des Januars; die späte Ernte erbringt höhere Erträge und das Öl ist nahezu neutral im Geschmack, ja geradezu lieblich und auch vielseitig verwendbar.

Wichtig:

- > 100% Varietät EMPELTRE
- > natives Olivenöl extra
- > sehr gute Werte; siehe separates Analysenzertifikat
- > dunkle 0,5 ltr.-Flasche mit Drehverschluss und integriertem Ausguss
- > als Einzelflasche oder im Mehrfachkarton Karton erhältlich

Das **Olivenöl der Cooperativa Valderrobres** wurde rein aus EMPELTRE-Oliven aus der Matarraña kaltgepresst und trägt aufgrund der Analysen-Werte zu Recht die Auszeichnung «**virgen extra**».