

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 gewonnenen Erkenntnissen wirken nach!

Unsere Suche nach Kontakten unter Berücksichtigung der vorgegebenen Qualitätsanforderungen führte uns zur Ölmühle **MAS DE FLANDI** in Calaceite. Die Zusammenarbeit mit dem Besitzer Eduard hat sich in der Zwischenzeit gefestigt und wir freuen uns, dass wir sein hochwertiges Olivenöl unseren Klubmitgliedern anbieten dürfen. Diese Ölmühle legt grossen Wert auf «grünes Olivenöl», d.h., auf früh geerntete Oliven (Ende Oktober/Anfangs November), was zur Folge hat, dass weniger Ertrag realisiert werden kann, dafür aber das Olivenöl qualitativ höher einzustufen ist, da es über mehr Inhaltsstoffe (Antioxydanzien) verfügt, die für unsere Gesundheit so wichtig sind. Es handelt sich um ein Olivenöl für Neugierige und/oder für «Fortgeschrittene»; unbedingt ausprobieren!

Wichtig:

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

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