AUREUM Olivenöl – der Küchenliebling

Zum ausgewähltem Artikel »



Hersteller: K+F
EAN: 4060597283763
Lieferzeit: ca.Zwischen **03.11.2026** und **05.11.2026** bei heutigem Zahlungseingang

19,00 EUR
inkl. 7 % MwSt. zzgl. Versandkosten
(Datum: 01.11.2026 - 20:06 Uhr)

Produktbeschreibung:

Grundnote
Sehr angenehm am Gaumen, steigert den natürlichen Geschmack jedes Gerichtes.

Im Abgang
Ein Hauch von süßem Apfel, Mandel und Banane, ergänzt um eine leicht bittere, scharfe Note.

Geschmack
Sehr aromatisch, fruchtig und leicht süß.

Olivensorte
Moruda Farga und Sevillenca

Speisen
Eignet sich sehr gut zum Kochen und Braten oder auch zum rohen Verzehr.

GOURMET-OLIVENÖL aus Katalonien

Unser Natives Olivenöl Extra (Spanisch: Virgen Extra) wird in dem Biosphären-Reservat Baix-Ebre (Ebro-Tal) hergestellt, welches zu den ältesten und ausgedehntesten Anbaugebieten Kataloniens zählt. Es trägt das Siegel D.O.P. (Denominación de Origen Protegida – geschützte Herkunftsbezeichnung), welches die Qualitätsmerkmale der Öle auszeichnet.

Qualität, die man schmeckt

Das Olivenöl wird in einer kleinen Kooperative hergestellt. Dort werden ausschließlich Oliven aus den unmittelbar anliegenden Olivenhainen verarbeitet – unter anderem aus dem Olivenhain der Familie Wittig Ventura, der seit Generationen bewirtschaftet wird. Der älteste Baum trägt schon seit über 500 Jahren seine Oliven.

Hergestellt wird es von der Genossenschaft SOLDEBRE in Tortosa (Catalunya). Eckdaten der Produktionsstätte:

- 1.500 Mitglieder
- 5.000 Hektar Olivenbäume
- ca. 5.000 bis 18.000 Tonnen Oliven
- ca. 12.000 bis 40.000 Hektoliter Olivenöl

Wir garantieren jedes Jahr frisches Olivenöl der ersten Güteklasse

