MORRUT Olivenöl – das Bittere (0,5l Reinsortig)

Zum ausgewähltem Artikel »



Hersteller: K+F
EAN: 4060597283732
Lieferzeit: ca.Zwischen **03.11.2026** und **05.11.2026** bei heutigem Zahlungseingang

23,00 EUR
46,00 EUR pro Liter
inkl. 7 % MwSt. zzgl. Versandkosten
(Datum: 01.11.2026 - 20:06 Uhr)

Produktbeschreibung:

Grundnote
Die Note erinnert an frische Artischocken.

Im Abgang
Das fruchtig-herbe hinterlässt ein angenehmes frisches Gefühl im Gaumen; hervorgerufen durch die Noten von grünem Gemüse und Artischocken.

Geschmack
Mittel bis stark fruchtig, scharf und herb.

Olivensorte
Morruda

Speisen
Eignet sich exzellent zu gegrilltem Fleisch und grünem Gemüse.

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





