

## ORO DEL DESIERTO - HOJIBLANCA

SKU: 20115



<b>Hersteller</b>	ORO DEL DESIERTO
<b>Herkunftsland</b>	SPANIEN
<b>Herkunftsort</b>	TABERNAS – ALMERIA – ANDALUSIEN
<b>Bezeichnung</b>	BIO-OLIVENÖL NATIV EXTRA
<b>Anbau</b>	100% BIO
<b>Art</b>	REINSORTIG
<b>Olivensorte</b>	HOJIBLANCA
<b>Geschmack</b>	ausgewogene Bitterkeit und Schärfe, entwickelt sich pikant am Gaumen, nicht zu lange anhaltend
<b>Empfehlung</b>	besonders empfohlen für Salate, getoastetes Brot, zu frischem Ziegenkäse, für Soßen, Gazpacho, Salmorejo
<b>Prämierungen</b>	FLOSOLEI 2023 – 99/100 points and TOP 20 as best organic olive oil on the guide. Rome, Italia – Oro del Desierto Hojiblanca Ecotrampa, Expoliva, Olive d’Or – SIAL, Olive Japan, Sol D’Oro, Terraolivo, World’s Best Olive Oils AWARD AS THE MOST SUSTAINABLE AND ORGANIC OLIVE TREE ESTATE OF SPAIN, ORO DEL DESIERTO, TABERNAS (Almería) – AEMO, SPAIN 2023 4th world’s best organic olive mill 2022/23 world’s best olive Oils



**Beschreibung** BESCHREIBUNG:

Oro del Desierto – Hojiblanca – BIO – das Fruchtlige Das fruchtige Öl aus der Hojiblanca Olive weist sich durch eine blattgrüne Farbe aus. Das Aroma ist eine Mischung aus fruchtigen Noten und Avocado.

Das Hojiblanca Bio-Olivenöl vom spanischen Hersteller Oro del Desierto ist ein reines Olivenöl. Die Olivenbäume auf der Finca "El Vicario" sind zwischen 15 und 25 Jahren alt. Mit einer großzügigen Bepflanzung von 7x7 Metern je Baum können die Früchte wunderbar gedeihen und schonend geerntet werden.

Im Mund hinterlässt das Olivenöl höchster Güteklasse (extra natives Olivenöl) einen lang anhaltenden Nachgeschmack an mittlerer Bitterkeit und Schärfe. Hojiblanca eignet sich hervorragend zur Zubereitung von Salaten und Vorspeisen wie z.B. Carpaccio. Auch zur Verfeinerung von Suppen zu empfehlen.