

ORO DEL DESIERTO - PICUAL

SKU: 20116



Hersteller	ORO DEL DESIERTO
Herkunftsland	SPANIEN
Herkunftsart	TABERNAS – ALMERIA – ANDALUSIEN
Bezeichnung	BIO-OLIVENÖL NATIV EXTRA
Anbau	100% BIO
Art	REINSORTIG
Olivensorte	PICUAL
Geschmack	großer Charakter und Persönlichkeit, sehr ausgewogen und harmonisch, mittlere bittere und leichtere scharfe Noten
Empfehlung	Salate, Gazpacho, Salmorejo, Geschmortes und auch mit frischem Landbrot



- Prämierungen** 3rd prize best extra virgin olive oil AOVE Fórum en Cocentaina, Spain 2023 – Oro del Desierto Picual
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
Gold BIO in monocultivar olive oil expo en monocultivar olive oil expo 2023. Milan – Italia 9,4/10 points – Oro del Desierto Picual
Selection Leone D'oro 2023. Italy – Oro del Desierto Picual
Extra Gold Medal BIOL 2023 (Italia) – Oro del desierto Picual
Mention (Finalist) – Intense organic fruity Category – EXPOLIVA 2023 – Oro del Desierto Picual
Gold Medal NYIOOC 2023, New York, USA – Oro del Desierto Picual
Gold Medal, Olive Japan 2023 – Tokyo (Japan) – Oro del Desierto Picual
- Beschreibung** Oro del Desierto – Picual – BIO – das Kräftige Oro del Desierto Picual Bio, das kräftige Öl aus der Picual Olive weist sich durch eine olivengrüne Farbe aus. Es ist aromatisch und erinnert an frisch geschnittenes Gras. Auf der Finca "El Vicario" werden die Oliven früh geerntet. Die meisten Olivenbäume sind mittlerweile 5 bis 15 Jahre alt und wachsen auf einem mit Steinen durchzogenen Lehm Boden rund um die Finca.
Im Mund hat das Olivenöl höchster Güteklasse (extra natives Olivenöl) einen sehr intensiven, gleichmäßigen und charaktervollen Geschmack. Die Picual Olivensorte eignet sich hervorragend für Salate, Gazpacho, Salmorejo, Geschmortes und natürlich auch nur zu frischem Landbrot.