

Unser harmonisches Olivenöl virgen extra Olivetum Colina elegance

Diese ausgewogene Mischung aus den Olivensorten Arbequina und Nevadillo negro, unsere Eigenkreation und eine Rarität, besticht durch ihre frische sowie sanfte, elegante Art.

Herstellung

Ebenfalls zu Beginn der Erntesaison und von unseren Partnern von Hand geerntet, stellt dieses einzigartige Olivenöl ein authentisches Naturprodukt dar.

Nevadillo negro

Die sehr seltene Olivensorte besticht durch ihre Ursprünglichkeit. Nur wenige Olivenhaine tragen diese raue, urchige und wilde Rarität. Einer davon steht in der «Sierra de Montoro».

Andalusische Leidenschaft und Tradition der Olivenbauern

Die Oliven Arbequina und Nevadillo negro beziehen wir von einheimischen Bauern, die ebenfalls eine grosse Leidenschaft zu ihren Jahrhunderte alten Olivenhainen pflegen.

Durch die Förderung des traditionellen Anbaus und die sorgfältige Handpflückung unterstützen wir die Bauern in Andalusien.

Degustationsnotizen

Dieses ausgesprochen fruchtige Olivenöl zeigt sich in der Nase aromatisch mit einem komplexen und reichhaltigen Aromaspektrum. Im Gaumen und in der Kehle schliesst es mit einer leichten Bitterkeit und Schärfe. Im Vergleich zu unserem «riquessa» ist es charmanter und milder. Es eignet sich hervorragend für «Einsteiger».

Harmonie pur

Hervorragend zu allen Speisen, insbesondere für Salate und die Mittelmeerküche.

Bestellungen

Bei Brigitte und Roger Schläpfer
+41 77 417 49 58
info@suportis-health.ch



Produziert in Spanien von:
Brigitte und Roger Schläpfer
Olivetum Colina

Vertrieb in der Schweiz durch:
Suportis GmbH, Wil/SG
www.suportis.ch
+41 77 417 49 58

