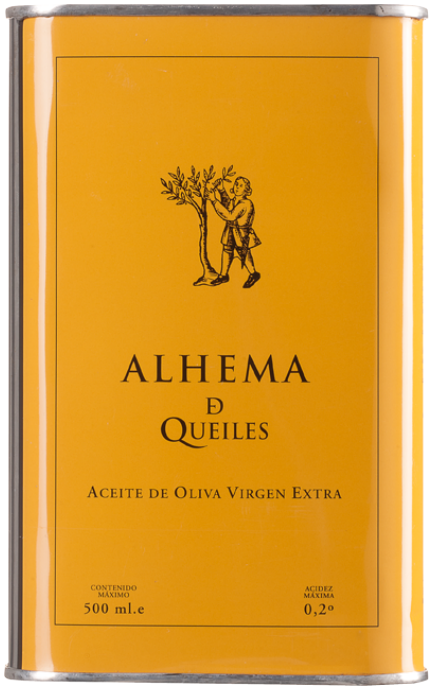

1l

SPEZ109

Olio extra vergine di Oliva »Alhema d´Queiles«

Hacienda Queiles

»Alhema d´Queiles«. Ein international vielfach prämiertes Bio-Olivenöl aus Navarra, das als eines der besten Öle Spaniens gilt. Es wird aus der Sorte Arbequina gewonnen, der die kaum bekannte autochthone Varietät Arroniz, eine Spezialität Navarras, in winziger Dosierung duftige Akzente verleiht. Ein Oliven-Öl, das jedesmal Freude bereitet, wenn man es verwendet. Fein und edel im Aroma, fruchtig und unaufdringlich, pikant frisch und außergewöhnlich reintönig, vielschichtig floral und erfrischend grün im Duft. In der Konsistenz cremig, wenig fett, eher duftig, hinterläßt es am Gaumen jenen feinen Hauch pikanter Schärfe, der für Frische und mustergültige Verarbeitung steht.

»Queiles« ist ein Spitzen-Öl für Liebhaber, die mit Olivenöl abzuschmecken und zu würzen verstehen. Es ist aromatisch akzentuiert und raffiniert, bietet Purismus auf die Spitze getrieben. Es steht für die Kunst des Einfachen, für Freude an handwerklicher Qualität. »Queiles« wird sorgfältig und schonend in einer Alfa Laval-Ölmühle neuester Generation gewonnen und ist deshalb zu schade, um es zum Braten zu verwenden. Mit derart feinem Öl würzt und schmeckt man ab, man verwendet es für delikate Gemüsepräparationen, lauwarme und kalte Salate, die simple aber sensationelle Würzung frischen Fisches und niedrigtemperaturgegarten Fleisches.
EU-Bio, Ecocert® und USDA Organic zertifiziert (Ceres), ausgezeichnet mit der silbernen Olive des International Olive Oil Award 2010; Mario Solinas, best EVOO (International Olive Oil Council), 1. Platz Alimentos de España (Ministry of Agriculture of Spain), 1. Platz Expoliva
Qualitätsrelevante Analysedaten:
Freie Fettsäure (Spitzenöle liegen unter 0,3): 0,06
Peroxidzahl (Spitzenöle liegen unter 10): 7,8
K232 (muß unter 2,5 liegen): 1,62
K270 (muß unter 0,22 liegen): 0,12
Delta K (muß unter 0.01 liegen): 0,003
Das Öl wurde auf Rückstande von 250 verschiedenen Pestizidwirkstoffen geprüft, es wurden keine Rückstandsspuren festgestellt. Hier im lichtgeschützten 1.0l-Blechkanister. aktuelle Füllung haltbar bis 06-2025.

K&U
www.weinhalle.de