



0,5l
SPEZ1061

Olivo extra vergine di Oliva »Abba d'Queiles« Hacienda Queiles

»Abba 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 reintonig, 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.

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 Rückstände von 250 verschiedenen Pestizidwirkstoffen geprüft, es wurden keine Rückstandsspuren festgestellt. Im lichtgeschützten 0,5 l-Blechkanister. MHD 02.2026



www.weinhalle.de