Castillo de Canena 1° dia de Cosecha - Arbequina

Erzeuger:	Castillo de Canena
Art. Nr.:	710.012
Herkunftsland:	Spanien
Region:	Andalusien
Ort des Gutes:	Jaén

Weingut / Erzeuger

Cru Öle aus Andalusien

Entdecken Sie das beste Olivenöl der Welt!
Castillo de Cañena ist ein Familienbetrieb der Familie Vanos, der bereits seit 250 Jahren hochwertige Olivenöle erzeugt. Die Firma nennt sich nach der Burg, die sich an den Bergen der Gemeinde Cañena in der Provinz Jaén (Andalusien) emporhebt. Von der Familienburg Castillo de Canena haben auch die Olivenöle ihren Namen. In der Nähe befinden sich die Weltkulturerbe-Städte Úbeda und Baeza. Die Olivenbäume der Farm sind zwischen den Gebirgszügen von Carzorla und Mágina im Tal Alto Guadalquivir beheimatet. Die Oliven werden zum perfekten Zeitpunkt von speziell ausgewählten Bäumen geerntet und in möglichst kurzer Zeit zur Mühle gebracht. Diese Prozedur garantiert eine von Castillo de Cañena angestrebte Olivenölqualität, die dem höchsten Niveau entspricht.

Die 1st of Harvest Linie, bestehend aus zwei Ölen der Olivensorte Picual und Arbequina, werden bei perfekter Reife am ersten Tag der Ernte gelesen, sofort verarbeitet. Dadurch haben sie eine ganz besondere Frische und Fruchtigkeit. Die Etiketten dieser streng limitierten Öle werden jedes Jahr von einem anderen Künstler gestaltet. Prämiert von Concorso Armonia, Coq D'Or, Feinschmecker, Flos Olei, L.A. County Fair, Mejores Aceites, Oil China, Sol D'Oro, Terra Olivo und 2018 von der Stiftung Warentest mit Bestnote ausgezeichnet.
Mild, süßlich und delikat - Das Duquesa de Medinaceli (Gräfin von Medinaceli) wurde speziell und mit viel Liebe für die Familie Medinaceli entwickelt. Eine außergewöhnliche Cuvée aus den besten Arbequina-Oliven, die Ende des Jahres geerntet und verarbeitet werden. Das Resultat ist ein sehr mildes, fruchtiges und blumiges Olivenöl.

Im Einklang mit der Natur Für die hochwertige Bio Dynamic Olivenöle werden Bio-Oliven der Sorte Picual und Arbequina verwendet. Neben den üblichen Bio-Normen werden bei diesen Produkten auch eine Harmonisierung unter den verschiedenen Kräften angestrebt, welche die Natur regulieren: Jahreszeiten, atmosphärische Phänomene, Mondzyklen, sowie die kosmische Sternenkonstellation. Das Ziel dieser Anbauart ist eine umfassende Balance in Bezug auf den Boden, die Bäume, die Tiere und die Menschheit zu erreichen. Castillo de Cañena produziert sein Bio-Düngemittel direkt vor Ort und der Pflanzenbestand wird mit Hilfe von angesiedelten Bienenvölkern erhöht.

Das ausgefallene Olivenöl - Das Rauch-Olivenöl wird häufig in der Spitzengastronomie verwendet. Für die aufwändige Herstellung werden zum Räuchern Holzchips aus Birke, Buche und Eiche verwendet. Zudem wurde die Flasche von der Cosmopolitan in die Top 20 der schönsten "Gourmet-Packagings" gewählt. Würzig und aromatisch - Olivenöl der Sorte Arbequina aromatisiert mit scharfen Chilischoten, Knoblauch, Koriander und Kümmel: Das ist das neue Harissa Olivenöl von Castillo de Cañena! Seinen Ursprung hat Harissa in der nordafrikanischen Küche und ist bei kreativen Köchen auf der ganzen Welt beliebt. Ein sehr vielseitiges Öl mit komplexen Aromen.

Hinweis zur Erntetechnik! Bei Castillo de Cañena wird mithilfe von Rüttelmaschinen geerntet. Bei dieser Erntetechnik kommen keine Vögel zu schaden. Darüber hinaus ist Castillo de Cañena Mitglied bei SEO/BirdLife, wodurch sie sich nicht nur der Erhaltung des Vogelbestands, sondern auch der Förderung dieses verpflichtet haben. <pre> Ccanea_BIRDLIFE-Zertifikat.pdf</pre>

Beschreibung

Farbe:	Grüngelb
Liefereinheit:	6 Flasche á 0,5 Liter

Analyse

Gastromische Empfehlungen

Olivenöl extra vergine eignet sich zum Dünsten, Braten, Schmoren und Verfeinern diverser Speisen

Stand: 12.10.2022 18:10 Uhr