

## Castillo de Canena Reserva Familiar Picual

### Natives Olivenöl extra aus der Olivensorte Picual

sehr aromatisch und konzentriert, charaktervoll, dabei ein feines Geschmacksbild, sortentypisch, und sehr harmonisch  
sehr aromatisch und konzentriert, charaktervoll, dabei ein feines Geschmacksbild, sortentypisch, und sehr harmonisch

Art. Nr.: 710.053  
Hersteller: Castillo de Canena  
  
Herkunft: Spanien / Jaén  
Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,5 Liter



---

### Verwendungshinweise

Erdbeer-Gazpacho mit Litschis und Olivenöl

Zutaten:

500g frische Erdbeeren  
500g reife Tomaten  
50g rote Paprika  
1 Knoblauchzehe  
1 TL Sherry-Essig  
Meersalz z.B.

### Herstellerinformationen

Cru-Öle aus Andalusien - Castillo de Cañena

Entdecken Sie Olivenöl in seiner reinsten Form! Seit über 250 Jahren produziert die Familie Vanos in Jaén, Andalusien, Olivenöle von herausragender Qualität. Benannt nach ihrer historischen Familienburg Castillo de Cañena, gedeihen die Olivenbäume zwischen den Gebirgszügen von Carzorla und Mágina im Alto Guadalquivir-Tal. Durch eine präzise Ernte zum perfekten Reifezeitpunkt und eine schnelle Verarbeitung in der eigenen Mühle garantiert Castillo de Cañena Olivenöle auf höchstem Niveau.

Die Reserva Familiar-Linie ist das Herzstück von Castillo de Cañena und umfasst zwei außergewöhnliche Öle. Das Picual ist intensiv und kraftvoll mit Noten von grüner Tomate, Mandel und frischer Artischocke. Seine markante Struktur und der leicht pfeffrige Abgang machen es besonders charaktervoll. Das Arbequina hingegen überzeugt durch seine feingliedrige und ausgewogene Art mit Aromen

von grünem Apfel, Mandel und Banane. Seine sanfte Fruchtigkeit verleiht ihm eine elegante Harmonie. Beide Öle stehen für höchste Handwerkskunst und wurden weltweit mit renommierten Preisen ausgezeichnet, darunter Flos Olei, Feinschmecker, Sol D'Oro und die Stiftung Warentest.

Nachhaltigkeit ist ein zentraler Bestandteil der Philosophie von Castillo de Cañena. Die Oliven werden mit modernen Rüttelmaschinen geerntet - eine Methode, die den Vogelbestand schützt. Als aktives Mitglied von SEO/BirdLife engagiert sich das Unternehmen für den Erhalt der Artenvielfalt und setzt sich für eine umweltfreundliche Landwirtschaft ein. Mit Reserva Familiar Picual & Arbequina erleben Sie authentisches, andalusisches Olivenöl in seiner besten Form - ein Geschmack, der Tradition, Innovation und Natur vereint.

Stand: 10.06.2026 11:31 Uhr