Castillo de Canena Reserva Familiar Arbequina

Natives Olivenöl extra der Sorte Arbequina

Noten von grüner Olive, Artischocke, Mandel und einem Hauch Zitrone und frischen Kräutern, sanft und leicht bitter-scharf
Noten von grüner Olive, Artischocke, Mandel und einem Hauch Zitrone und frischen Kräutern, sanft und leicht bitter-scharf



Art. Nr.:	710.054
Hersteller:	Castillo de Canena
Herkunft:	Spanien / Jaén
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,5 Liter

Herstellerinformationen

Cru-Öle aus Andalusien - Castillo de Cañena

Entdecken Sie Olivenöl in seiner reinsten Form: Seit über 250 Jahren produziert die Familie Vañó in Jaén, Andalusien, Olivenöle von außergewöhnlicher Qualität. Benannt nach der historischen Familienburg Castillo de Canena, gedeihen die Olivenbäume zwischen den Gebirgszügen von Cazorla und Mágina im Alto Guadalquivir-Tal. Die präzise Ernte zum optimalen Reifezeitpunkt und die schnelle Verarbeitung in der eigenen Mühle sichern native Olivenöle extra auf höchstem Niveau.

Die Reserva Familiar-Linie ist das Herzstück von Castillo de Canena und umfasst zwei charakterstarke Cru-Öle: Das Picual zeigt sich intensiv, kraftvoll und grün mit Noten von Tomate, Mandel und frischer Artischocke, begleitet von einer markanten Struktur und pfeffriger Länge. Das Arbequina ist feiner, weicher und ausgewogener mit Aromen von grünem Apfel, Mandel und Banane. Beide Öle stehen für höchste Handwerkskunst und wurden international vielfach ausgezeichnet, unter anderem von Flos Olei, Feinschmecker, Sol D?Oro und Stiftung Warentest.

Neben Herkunft und Sensorik rücken bei Castillo de Canena auch die natürlichen Inhaltsstoffe hochwertiger nativer Olivenöle extra in den Fokus. Eine aktuelle, mit dem VIII. Castillo de Canena Forschungspreis "Luis Vañó" ausgezeichnete Studie beschäftigt sich mit Polyphenolen und weiteren wertgebenden Begleitstoffen in nativem Olivenöl extra sowie deren möglichem Einfluss auf die Darmmikrobiota. Die Ergebnisse stammen aus einem Mäusemodell und sind daher kein klinischer Gesundheitsbeleg für Menschen - sie unterstreichen aber, warum natürliche Polyphenole als Qualitätsmerkmal hochwertiger nativer Olivenöle extra zunehmend Beachtung finden.

Nachhaltigkeit ist ein zentraler Bestandteil der Philosophie von Castillo de Canena. Die Oliven werden mit modernen Rüttelmaschinen

geerntet - eine Methode, die den Vogelbestand schützt. Als aktives Mitglied von SEO/BirdLife engagiert sich das Unternehmen für Artenvielfalt und eine umweltfreundliche Landwirtschaft. Mit Reserva Familiar Picual & Arbequina erleben Sie authentisches, andalusisches Olivenöl in seiner besten Form - ein Geschmack, der Tradition, Innovation, Forschung und Natur vereint.

Stand: 28.11.2026 08:53 Uhr