Extra Virgen Olive con Ajo & Chili

Agrumato-Olivenöl mit Knoblauch & Chili - nativ extra

im Bouquet verbinden sich würziger Knoblauch und feurige Chilinoten mit einer subtilen Fruchtigkeit, am Gaumen intensiv und kraftvoll mit pikantem Nachdruck, der von der weichen Textur des Olivenöls harmonisch ausbalanciert wird, im Abgang langanhaltend mit angenehmer Schärfe und einer dezenten mediterranen Kräuternote



Art. Nr.:	710.182
Hersteller:	O de Oliva
Herkunft:	Spanien / Alicante
Liefereinheit:	12 Flaschen á 0,25 Liter

Verwendungshinweise

Dieses Agrumato-Olivenöl mit Knoblauch & Chili verleiht Gerichten eine aromatische Schärfe. Ideal zu Pasta Aglio e Olio, gegrilltem Fleisch oder Meeresfrüchten. Auch geröstetes Gemüse oder Bruschetta profitieren von der intensiven Würze.

Herstellerinformationen

O de Oliva ist ein dynamisches und innovatives Projekt in der sonnenverwöhnten Region Murcia im Süden Spaniens. Hier gedeihen unter idealen Bedingungen jahrhundertealte Olivenbäume, die dank der günstigen klimatischen Bedingungen einzigartige Oliven hervorbringen. Die Nähe zum Mittelmeer versorgt die Bäume mit einer ausgewogenen Mischung aus Sonne und Feuchtigkeit, was dem Anbaugebiet eine besondere Bedeutung in der spanischen Olivenölproduktion verleiht.

Die Produktlinien von O de Oliva zeugen von einem hohen Maß an Kreativität und Innovationskraft. Besonders hervorzuheben sind die sortenreinen Olivenöle aus Picual, Hojiblanca und Arbequina. Ähnlich wie beim Wein spiegeln diese Öle die spezifischen Eigenschaften jeder Sorte wider und bieten ein Geschmackserlebnis, das zu einer sinnlichen Reise durch die Welt der Olivenöle einlädt.

Murcia ist bekannt für sein mildes Klima mit geringen Temperaturschwankungen. Dies bietet den Olivenbäumen ideale Wachstumsbedingungen, um ihre Früchte unter der warmen spanischen Sonne reifen zu lassen. Typisch für die Region sind die Olivensorten Picual und Cuquillo, die den Olivenölen von O de Oliva ihr unverwechselbares Aroma verleihen. Sie zeichnen sich durch einen intensiven, fruchtigen Duft aus, der auf der Zunge eine leicht bittere Note und einen kräftigen, aber ausgewogenen Geschmack hinterlässt.

Der Ernte wird besondere Aufmerksamkeit gewidmet. Es werden nur Oliven verwendet, die direkt vom Baum gepflückt werden,

während herabgefallene Früchte aussortiert werden. Auf diese Weise wird die hohe Qualität der Öle gewährleistet. Der Olivenanbau ist eine Kunst, die in Murcia perfektioniert wurde. Von der richtigen Auswahl der Bäume über das Beschneiden bis hin zum richtigen Zeitpunkt der Ernte ist jeder Schritt entscheidend für die Qualität des Endprodukts.

Die Olivenöle von O de Oliva sind also nicht nur das Produkt der Bäume, der Sonne und des Bodens, sondern auch das Ergebnis von Hingabe, Tradition und Respekt vor der Natur. Sie sind ein Symbol für die Region Murcia und eine Hommage an das Land und seine Früchte.

Stand: 27.11.2026 02:57 Uhr