

Unser charakterstarkes Olivenöl virgen extra Olivetum Colina riquessa

«Ich bin begeistert von diesem coolen Olivenöl, der «tollen Frucht». Das Olivenöl virgen extra Olivetum Colina riquessa empfinde ich als absolut hochwertiges Produkt, das sich top in der Spitzengastronomie einsetzen lässt.

Mir gefällt auch die schöne Geschichte – die passionierten Menschen mit Schweizer Wurzeln – die diese Exklusivität produzieren. Somit lässt sich der Bogen schlagen vom andalusischen Spitzenprodukt zur regionalen Küche.»

Dies die Worte von Alex Bindig, Spitzenkoch mit 15 Gault Millau Punkten des höchstdekorierten Restaurants Trübli in Winterthur.

Unser hochwertiges, grünes und fruchtiges Naturolivenöl aus dem «Bordeaux» des Olivenöls, der Sierra de Montoro/Cardeña, Cordoba, Andalusien, Spanien zählt zur Königsklasse der Olivenöle und ist für den Kenner ein MUSS.

Herstellung

Früh im Herbst, in der Regel in der zweiten Hälfte Oktober, ernten wir zusammen mit Freunden unsere Picual Oliven von Hand. Wir setzen alles daran, dass nur gesunde und qualitativ hochwertige Oliven zusammen getragen werden. Anschliessend bringen wir die frischen Früchte umgehend zur Mühle, wo wir den Verarbeitungsprozess genauestens beobachten und überprüfen.

Damit stellen wir sicher, dass unsere Oliven kalt extrahiert werden und unser Olivenöl somit reich an gesundheitsfördernden Inhaltsstoffen ist. Die Werte der natürlichen Antioxidantien, Ölsäuren, Polyphenolen und des Vitamin E in unserem Olivenöl sind weit überdurchschnittlich. Der Säuregehalt unseres Olivenöls lag immer unter 0.2%, meistens zwischen 0.12 und 0.15 % (Richtwert für virgen extra ist maximal 0.8 %).

Der wilde, steinige, nicht bewässerte Olivenhain besteht aus über 300 Jahre alten Picual Olivenbäumen. Diese Bedingungen lassen es zu, dass wir bestes Olivenöl produzieren können.

Das Gesundheitselixier dank den hohen Polyphenolwerten

Unser Olivenöl weist jedes Jahr ausserordentlich hohe Polyphenolwerte auf. So betrug der Polyphenol-Gehalt der Ernte 2021 717 mg / kg (dies entspricht 788 mg / Liter) und gewann den 1. Preis als das «gesündeste Bio*-Olivenöl» unserer Zone.
* Zu diesem Zeitpunkt war unser Olivenöl EU-Bio-zertifiziert

Degustationsnotizen

Das intensiv fruchtige Olivenöl besticht durch seine frische, grüne Farbe. Es ist in der Nase sehr aromatisch und vielschichtig mit den Noten von frisch geschnittenem Gras, Tomatenblättern, grüner Banane und Basilikum.

Es zeigt im Gaumen und vor allem in der Kehle eine deutliche Schärfe und eine etwas bescheidenere Bitternote – beides wichtige Indikatoren für Qualität und Ausgewogenheit.

Genuss pur mit

kräftig aromatischen Speisen / gereiftem Hartkäse /
Bruschettas mit Tomaten / Holzofenbrot / Steinpilzen /
gegrilltem rotem Fleisch, Lamm, Wild / aromatischem Fisch wie
Thunfisch / Früchte-Sorbet aus Südfrüchten sowie in Fruchtsalaten mit
Orangen, Ananas oder Mango

Bestellungen

Bei Brigitte und Roger Schläpfer
+41 77 417 49 58
info@supportis-health.ch



Produziert in Spanien von:
Brigitte und Roger Schläpfer
Olivetum Colina

Vertrieb in der Schweiz durch:
Suportis GmbH, Wil/SG
www.supportis.ch
+41 77 417 49 58

