

Melgarejo native Olivenöle extra

Melgarejo®

Aceite de Oliva Virgen Extra

Aceites Campoliva S.L.
Camino Real, s/n
E-23110 Pegalajar (Jaén)
www.aceites-melgarejo.com/de

Olivenöle aus Andalusien überzeugen

Melgarejo Gourmet wird Gruppensieger beim Olio Award von Der Feinschmecker, Melgarejo Arbequina beim Olive Oil Award in Zürich

Die international besetzte Olivenöljury des Magazins Der Feinschmecker hat wieder die besten Öle der Welt ausgesucht. Der mit Abstand erfolgreichste Produzent beim Olio Award 2011 ist die Familie Melgarejo. Ein Öl (Selección Gourmet) wurde Gruppensieger, ein weiteres (Selección Hojiblanca) landete in der gleichen Kategorie "Intensiv fruchtig" auf dem dritten Platz. Doch damit nicht genug: Die Cuvée Composición Delicatessen kam ebenfalls unter die Top 50.

"Selección Gourmet", der Gruppensieger, ist ein reinsortiges Picual-Öl, "demonstriert aufs Schönste die typischen Merkmale dieser häufig unterschätzten Sorte. Kräuterfrische und -süße in perfekter Kombination mit reifen Tomaten, frisch geschnittenem Gras, grüner Mandel und einem langen, brillant austariertem Finish", heißt es in der Bewertung des Feinschmecker. Besser können wir unser Öl auch nicht beschreiben!

"Selección Hojiblanca" steht dem in nichts nach. Das Öl aus früh geernteten Hojiblanca-Oliven entfaltet eine ebensolche Duftvielfalt: diverse Kräuter, grüne Tomaten, frisches Laub. "Am Gaumen zuerst zurückhaltend, schmeichelhaft süß, um dann intensiv mit Noten von grünen Tomaten, Avocado und weißem Pfeffer aufzutrupfen. Fantastisch zu gegrilltem Seeteufel, Schwertmuscheln und zu reifem Ziegenkäse ein Genuss", fand die Jury.

Auch das "Composición Delicatessen", eine Cuvée aus vier Olivensorten (Picual, Hojiblanca, Arbequina und Frantoio) findet bei der Olivenöljury lobende Worte: Diese elegante und komplexe Cuvée sei ein Gedicht zu frischem Schafskäse oder Vanille-Zimt-Parfait.



Beim 10. International Olive Oil Award in Zürich wurden soeben zwei unserer Öle ausgezeichnet. Das reinsortige "Selección Arbequina" überzeugte mit seinem Kräuterduft und den feinen Aromen von grüner Mandel, Bananenschale, Tomate und Nüssen sowie leicht scharfem Abgang und erhielt den Hauptpreis, die Goldene Olive. Das bereits erwähnte "Selección Hojiblanca" wurde von der Jury mit einem Award bedacht.

Auch beim diesjährigen Mario-Solinas-Preis des Internationalen Olivenölrats (COI) in Madrid konnten wir einen wichtigen Erfolg verbuchen: Unsere Cuvée "Composición Delicatessen", in den Vorjahren bereits in der Endausscheidung und von dem auch die Juroren des Feinschmecker schwärmten, kam dabei in der Kategorie "Intensiv fruchtig grün" auf den zweiten Platz. Und noch eine Erfolgsmeldung: Bereits zum dritten Mal in Folge wurde das "Selección Gourmet" als bestes extra natives Olivenöl der DO Sierra Mágina mit dem Premio Alcuza ausgezeichnet.

Kontakt und Information:

Uwe Scheele, Málaga (Spanien)

Tel. +34 952 256 129, +34 678 676 502

@: u.scheele@expressreport.es

Melgarejo native Olivenöle extra

Melgarejo®

Aceite de Oliva Virgen Extra

Aceites Campoliva S.L.
Camino Real, s/n
E-23110 Pegalajar (Jaén)
www.aceites-melgarejo.com/de



In der fünften Generation stellt die Familie Melgarejo in der südspanischen Provinz Jaén extra native Olivenöle her. Tradition und Innovation sind die Schlüssel zum Erfolg. Mit modernsten Methoden wird das gesunde Wachstum der Oliven überwacht und der optimale Reifezeitpunkt bestimmt. Dabei arbeiten wir eng mit der Universität Jaén zusammen, um die Qualität und Sensorik der Picual-Olive zu erforschen. Durch frühe Ernte und unverzügliche Verarbeitung in unserer eigenen Mühle gewinnen wir leicht bekömmliche Premium-Öle mit äußerst geringem Ölsäuregehalt von weniger als 0,2 °.

Alle fünf Sorten unserer Premium-Öle gibt es in 250- und 500ml-Dunkelglasflaschen mit Dosierstopfen. Außerdem haben wir seit diesem Jahr eine reifere Coupage unter dem Namen "Melgarejo" im Sortiment, die sowohl in zylindrischen 500ml-Dunkelglasflaschen wie auch im 2,5-Liter-Blechkanister vertrieben werden. Für Kunden mit größerem Verbrauch bieten wir darüber hinaus das sortenreine, reifere Picual-Öl "Cosecha Propia" in 1-Liter-, 2-Liter- und 5-Liter-PET-Flaschen an.

Auswahl weiterer Auszeichnungen:

Melgarejo Selección Gourmet

- Olio Award 2010 Der Feinschmecker: unter den besten 50
- Alcuza-Preis: bestes Öl der DO Sierra Mágina (Jaén) 2010 und 2009
- Aufnahme im Olivenöl-Führer Flos Olei als eines der besten Olivenöle der Welt
- Premio Armonia, Turin: besondere Erwähnung 2010
- Los Angeles County Fair: Silbermedaille 2010, 2009, 2008, Goldmedaille 2007
- Olio Award 2009 Der Feinschmecker: unter den 250 besten Olivenölen der Welt

Melgarejo Composición Delicatessen

- Spanisches Landwirtschaftsministerium: bestes extra natives Olivenöl Spaniens der Ernte 2009/10, Kategorie Grün fruchtig süß
- Mario-Solinas-Preis, Madrid: Teilnehmer der Endausscheidung 2010 und 2009
- Los Angeles County Fair: Goldmedaille 2010 Best of Class, Silbermedaille 2009
- Premio Armonia, Turin: besondere Erwähnung 2010 und 2009
- 19. internationaler Leone d'Oro dei Mastri Oleari 2010, Brescia (Lombardei): Gran Menzione. Kategorie Intensiv fruchtig

Kontakt und Information:

Uwe Scheele, Málaga (Spanien)

Tel. +34 952 256 129, +34 678 676 502

@: u.scheele@expressreport.es