



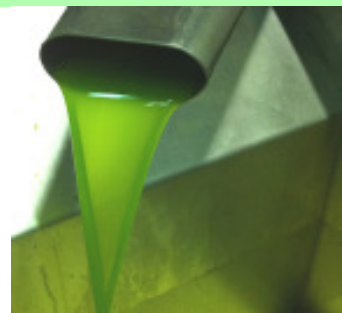
Melgarejo®

Aceite de Oliva Virgen Extra

Natives Olivenöl Extra aus Andalusien

Die frischen Öle der neuen Saison sind da

Nur die ganz früh geernteten Oliven garantieren uns Olivenöle der Spitzenklasse. Deshalb beginnt die Ernte bei uns schon Mitte Oktober, einen Monat später liefern wir die ersten frischen Öle aus. Diese Öle begeistern jeden Gourmet: Tiefgrüne Farbe, intensiv fruchtiger Duft nach Kräutern und frisch geschnittenem Gras und komplexe Geschmacksnoten mit langem Abgang. Mit ihren ausgeprägten Aromen sind sie eine Bereicherung für die kalte Küche, eignen sich aber auch zum Braten oder als Finish für gegrillten Fisch, zu Fleisch oder Käse. Einfach zu allem zu verwenden!



Olivenkultur und Innovation

In der fünften Generation stellt die Familie Melgarejo im südspanischen Jaén Native Olivenöl Extra her. In dem Projekt "Aromas de Picual" arbeitet sie eng mit der Universität Jaén zusammen, um Qualität und Sensorik der traditionellen Picual-Olive zu verbessern. Mit modernsten Methoden wird das Wachstum der Oliven überwacht und der optimale Reifegrad bestimmt. Die Olivenbäume in den Hochlagen der Sierra Mágina werden individuell abgeerntet und die Oliven ohne Zeitverzug in unserer eigenen Mühle schonend verarbeitet. Die so gewonnenen nuancenreichen Premium-Öle sind durch ihren geringen Ölsäuregehalt von unter 0,2° außerdem leicht bekömmlich.



Olivenöle der Spitzenklasse

Auch die Fachwelt ist von unseren Premium-Ölen begeistert. In diesem Jahr schnitten unsere Öle bei internationalen Wettbewerben hervorragend ab. Die international besetzte Olivenöljury des Magazins der Feinschmecker wählte uns mit vier Auszeichnungen zum erfolgreichsten Produzenten des Jahres. In der Kategorie Intensiv fruchtig waren gleich zwei Melgarejo-Öle unter den Top 3: Unser reinsortiges Picual-Öl „Selección Gourmet“ wurde Gruppensieger, das ebenfalls reinsortige „Selección Hojiblanca“ landete auf Platz 3. Auch bei anderen Wettbewerben erzielten unsere Öle Spitzen-Ergebnisse: Goldmedaille für die „Selección Arbequina“ beim International Olive Oil Award in Zürich, 2. Platz beim Mario-Solinas-Preis in Madrid für die Cuvée „Composición Delicatessen“, Alcuza-Preis für das beste Native Olivenöl Extra der Herkunftsbezeichnung Sierra Mágina. Damit knüpfen wir an den Erfolg der vergangenen Jahre an.



Melgarejo®

Aceite de Oliva Virgen Extra

Natives Olivenöl Extra aus Andalusien

Breite Produktpalette

Wir gewinnen fünf Olivenöle der Spitzenklasse, die alle nach den strengen Kriterien des Forschungs- und Entwicklungsprojekts "Aromas de Picual" hergestellt werden. Erhältlich sind vier reinsortige Native Olivenöle Extra aus den Sorten Picual ("Gourmet"), Hojiblanca, Arbequina und Frantoio sowie ein Cuvée der verschiedenen Sorten ("Composición Delicatessen"). Alle Sorten bieten wir in 500- und 250ml-Dunkelglasflaschen mit praktischem Dosierstopfen an.



In diesem Jahr hat Melgarejo außerdem ein neues Natives Olivenöl Extra auf den Markt gebracht: „Melgarejo“, eine Kombination aus verschiedenen Olivensorten, die in 500- und 250ml-Glasflaschen sowie im 2,5 l-Kanister erhältlich ist. Es ist ein geschmacklich ausgewogenes Öl mit intensivem Fruchtaroma und angenehm milder Scharf- und Bitternote, das sowohl grüne Töne wie Gras und Banane als auch reife Nuancen von Tomate und Apfel aufweist.

Die neue Abfüllmenge in Kanisterform ist bequem und leicht zu handhaben. Die Kanister besitzen eine lebensmittelgeeignete Innenbeschichtung, so dass das Olivenöl nicht direkt mit dem Blech in Kontakt kommt. Dies gewährt einen besseren Schutz vor Oxidation und eine optimale Haltbarkeit. Diese neue Verpackung eignet sich hervorragend für Großverbraucher in Hotel- und Gaststättenbetrieben, aber auch für den Privatverbraucher. Ein perfektes Öl für die warme oder kalte Küche.



Ideale Geschenkpackung

Die Packs de Luxe eignen sich perfekt als Geschenkpackung. Dank dieser verschiedenen Packungen verfügen Sie damit über ein Geschenk nach Maß. Zum Beispiel eine 3er-Packung mit 500-ml-Flaschen unserer preisgekrönten Premium-Olivenöle.

Nun erhalten Sie alle unsere Olivenöle auch in der neuen 5er-Packung mit 250-ml-Flaschen. So können Sie Ihre Gerichte mit verschiedenen reinsortigen Nativen Olivenölen Extra der Spitzenklasse aus den Sorten Frantoio, Picual, Arbequina, Hojiblanca oder mit dem Cuvée Melgarejo Delicatessen abschmecken.

Neu erhältlich auch unser Pack de Luxe Mini, das alle unsere Olivenöle der Spitzenklasse in kleinen 80-ml-Fläschchen enthält. Alle Packs sind das ideale kulinarische Präsent zu jedem Anlass.



Lieferbedingungen:

Frei-Haus-Lieferung, bester Preis schon ab 1 Flasche

Bestellungen: Enólogos AG (www.enologos.com)

Europaallee 50 - 50226 Frechen

E-Mail: bestellung@enologos.com

Telefon: 02234 - 6010 230

www.aceites-melgarejo.com/de