

Melgarejo native Olivenöle extra

# Melgarejo®

Aceite de Oliva Virgen Extra

Pressemitteilung

Jaén,  
15.07.2010

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

## Rassige Olivenöle aus Andalusien überzeugen mit ausgewogenen Aromen

Familie Melgarejo stellt hochwertiges Sortiment für den deutschen Markt vor – mit internationalen Preisen ausgezeichnet

Perfekte Oliven, perfekter Erntezeitpunkt, perfekte Verarbeitung und Lagerung - das kennzeichnet die erstklassigen, extra nativen Olivenöle der Familie MELGAREJO aus dem südspanischen Jaén. Und das meinen auch die Experten, die die Melgarejo-Öle mit zahlreichen internationalen Preisen auszeichnen: Das reinsortige Picual-Öl "Melgarejo Selección Gourmet" wurde kürzlich beim Olio Award der Zeitschrift Der Feinschmecker unter die 50 besten Olivenöle der Welt gewählt. Außerdem erhielt es Preise in Turin und Los Angeles. Das intensiv fruchtige Cuvée "Melgarejo Composición Delicatessen" wurde vom spanischen Landwirtschaftsministerium zum besten spanischen Olivenöl der Ernte 2009/10 erklärt. Jetzt sind die extra nativen Olivenöle MELGAREJO auch in Deutschland erhältlich. Umfangreiche Informationen in deutscher Sprache zu unseren Produkten, zur Herstellung und zum sensorischen Testverfahren von extra nativen Olivenölen finden Sie außerdem auf unserer Website [www.aceites-melgarejo.com](http://www.aceites-melgarejo.com).

Die MELGAREJO extra nativen Olivenöle verbinden jahrhundertealte Tradition mit Innovation und Forschung. In den Bergen der südspanischen Provinz Jaén, der Sierra Mágina, hat die Familie Melgarejo schon im 18. Jahrhundert Oliven angebaut und mit Steinwalzenmühle und Balkenpresse Olivenöle hergestellt. Intensive Forschung und Entwicklung, frühe Ernte, hochmoderne Gewinnungsmethoden und exzellente Lagerung ermöglichen heute die Herstellung von Spitzenölen mit vielfältigen Nuancen, die durch ihren intensiv fruchtigen Geschmack überzeugen. Für die hohe Qualität der Öle sorgt die sofortige Verarbeitung der geernteten Oliven in der eigenen Ölmühle durch schonende Kaltextraktion. Das bewahrt die umfangreichen Aromen der gesunden Olivenfrüchte und macht es außerdem mit einem durchschnittlichen Säuregehalt von weniger als 0,2° äußerst bekömmlich. Damit das Öl in möglichst frischem Zustand den Endkunden erreicht, wird es nur auf Bestellung in Flaschen abgefüllt.

MELGAREJO extra native Olivenöle gibt es in folgenden Varianten:

- Delikatess-Coupage "Melgarejo Composición Delicatessen" – ausgewogenes Cuvée aus Picual, Frantoio, Hojiblanca und Arbequina mit grünen Noten nach Tomatenstrauch, Apfel, Artischocke und grüner, ungeschälter Mandel. Süßlich-komplex mit leichter Bitterkeit und angenehmer Schärfe am Gaumen

1

### Presse-Information:

Uwe Scheele, Express Report Media, Málaga (Spanien)

Tel. +34 952 256 129, +34 678 676 502 | @: [u.scheele@expressreport.es](mailto:u.scheele@expressreport.es)

Pressemitteilung

Melgarejo native Olivenöle extra

# Melgarejo®

Aceite de Oliva Virgen Extra

Pressemitteilung

Jaén,  
15.07.2010

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

- Gourmet-Auslese “Melgarejo Selección Gourmet” – reinsortiges, früh geerntetes Picual-Öl mit frischem, intensiv fruchtigem Duft nach gemähtem Gras, grünen Äpfeln und grünen Bananen und einer exzellenten, sortentypischen Kombination von Frische und Süße mit langem Abgang
- Sortenreines Frantoio “Melgarejo Selección Frantoio” – die klassische italienische Frantoio-Olive findet auch in Andalusien optimale Bedingungen. In der Nase intensiv fruchtig nach Kräutern, grünen Äpfeln, Artischocken und Mandeln, am Gaumen charakteristische Süße gepaart mit intensiverer Schärfe und Nuancen von Nüssen und Bittermandeln
- Sortenreines Hojiblanca “Melgarejo Selección Hojiblanca” – intensiv nach Kräutern und Eichel duftend, am Gaumen dominiert der süße Eindruck mit leichten Scharf- und Bitternoten
- Sortenreines Arbequina “Melgarejo Selección Arbequina” – frische Aromen von grünen Äpfeln, Bananenschale, grünen Mandeln, am Gaumen angenehm süß und leicht scharf
- Sortenreines Picual “Melgarejo Cosecha Propia” – fruchtige Aromen von reifen Tomaten und gelben Äpfeln, schmeckt leicht süßlich mit ausgewogenen Scharf- und Bitternoten

Die Kontrolle der gesunden Olive vom ersten Fruchtansatz bis zur Ernte, schonende Verarbeitung sowie eine exzellente Lagerung sind die Erfolgsrezepte für die erstklassige Qualität der extra nativen Olivenöle von Melgarejo. Von entscheidender Bedeutung ist aber auch das von Melgarejo in Zusammenarbeit mit der Universität Jaén und dem andalusischen Landwirtschaftsministerium ins Leben gerufene F+E-Projekt “Picual-Aromen”, über das wir getrennt berichten.



2

## Presse-Information:

Uwe Scheele, Express Report Media, Málaga (Spanien)

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

@: [u.scheele@expressreport.es](mailto:u.scheele@expressreport.es)

Pressemitteilung

Melgarejo native Olivenöle extra

# Melgarejo®

Aceite de Oliva Virgen Extra

Pressemitteilung

Jaén,  
15.07.2010

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

## Preise und Auszeichnungen der MELGAREJO extra nativen Olivenöle (Auswahl):

### Melgarejo Selección Gourmet

- Olio Award 2010 Der Feinschmecker: eines der 50 besten Olivenöle der Welt
- Alcuza-Preis: bestes natives Olivenöl extra der DOP Sierra Mágina (Jaén) 2010 und 2009
- 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, Brescia (Lombardei): Gran Menzione. Kategorie intensiv fruchtig

Pressemitteilung

### Presse-Information:

Uwe Scheele, Express Report Media, Málaga (Spanien)

Tel. +34 952 256 129, +34 678 676 502 | @: [u.scheele@expressreport.es](mailto:u.scheele@expressreport.es)

Melgarejo native Olivenöle extra

# Melgarejo®

Aceite de Oliva Virgen Extra

Pressemitteilung

Jaén,  
15.07.2010

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

## Forschung und Entwicklung stehen Pate bei der Herstellung erstklassiger Olivenöle

Mit dem Projekt "Picual-Aromen" geht die andalusische Ölmühle Melgarejo neue Wege

Das Projekt "Picual-Aromen" ist einzigartig auf dem Gebiet des Olivenanbaus und der Olivenölgewinnung im südspanischen Andalusien. Es wurde vor drei Jahren von der Familie Melgarejo, die seit 1780 Besitzer der Olivenhaine und der Ölmühle in Pegalar (Provinz Jaén) ist, in Zusammenarbeit mit der Universität Jaén und dem Forschungszentrum des andalusischen Landwirtschaftsministeriums für Olivenanbau und Olivenölherstellung IFAPA Venta del Llano ins Leben gerufen. Ziel dieses F+E-Projekts ist es, die hervorragenden Eigenschaften der Picual-Sorte in hochwertigen, extra nativen Olivenölen zu konzentrieren, die den modernen Anforderungen an Qualität, Geschmack und Bekömmlichkeit gerecht werden. Das Projekt wurde nach seinem durchschlagenden Erfolg und zahlreichen Preisen inzwischen auch auf die Sorten Frantoio, Hojiblanca und Arbequina ausgedehnt, die ebenfalls nach den Kriterien des Projekts "Picual-Aromen" angebaut, geerntet und zum mehrfach ausgezeichneten Cuvée "Delicatessen" sowie zu reinsortigen extra nativen Olivenölen verarbeitet werden.

Die Erkenntnisse des andalusischen Olivenölforschungsinstituts über den optimalen Reifezeitpunkt der angebauten Olivensorten und über die Extraktion von extra nativen Olivenölen fließen ebenso in die Arbeit von Melgarejo mit ein wie die Kenntnisse seiner Mitarbeiter im sensorischen Testverfahren von extra nativen Olivenölen, die sie in einem Master-Studiengang der Universität Jaén erworben haben. Die Herstellung von erstklassigen Ölen beginnt bei Melgarejo schon mit dem Heranreifen der Frucht, deren harmonische, gesunde Entwicklung mit kontinuierlicher Wasserzufuhr durch Mikrobewässerung ermöglicht wird. Das gewährleistet einen sparsamen Wasserverbrauch und dient gleichzeitig dem Schutz des natürlichen Lebensraums der Olivenbäume im Naturpark der Sierra Mágina.

Der Ernte der Früchte kommt eine besondere Aufmerksamkeit zu. Nachdem der ideale Reifegrad anhand des Ölgehalts und der sensorischen Eigenschaften von unseren Experten bestimmt wurde, erfolgt in kürzester Zeit die maschinelle Ernte, bei der die Frucht nicht beschädigt wird. Unmittelbar nach der Ernte werden die Oliven zur

1

### Presse-Information:

Uwe Scheele, Express Report Media, Málaga (Spanien)

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

@: [u.scheele@expressreport.es](mailto:u.scheele@expressreport.es)

Pressemitteilung

Melgarejo native Olivenöle extra

# Melgarejo®

Aceite de Oliva Virgen Extra

Pressemitteilung

Jaén,  
15.07.2010

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

Ölmühle gebracht und ohne Zeitverlust verarbeitet – eine Voraussetzung, um wirklich erstklassige Öle gewinnen zu können, die sich auch durch einen äußerst geringen Ölsäuregehalt von weniger als 0,2° auszeichnen.

Durch die frühe Ernte und die schonende, zeitnahe Verarbeitung der Früchte in der eigenen Ölmühle können die komplexen Aromen sowie die gesundheitsfördernden sekundären Pflanzenstoffe vollständig auf das gewonnene Olivenöl übertragen werden. Anders als in der sonst üblichen Hammermühle werden die Oliven im F+E-Projekt "Picual-Aromen" von Melgarejo im ersten Produktionsschritt nicht zertrümmert, sondern zerschnitten, bevor die so gewonnene Maische im Malaxeur gerührt wird. Die Kaltextraktion erfolgt im hochmodernen kontinuierlichen Zwei-Phasen-Dekanter, der wegen seines geringen Wasserverbrauchs als besonders umweltschonend gilt. In der Horizontalzentrifuge werden Fruchtwasser und Schwebstoffe vom Öl getrennt. Bei allen Produktionsschritten werden Temperatur und Wasserzufuhr genau überwacht, um die Qualität des gewonnenen Öls sicherzustellen. Bis zur vollen Reifung befindet sich das junge Öl zum Schutz vor Oxydation im Edelstahltank mit Stickstoffatmosphäre. Erst wenn es sich gesetzt hat, wird es nach Bedarf und auf Bestellung in Flaschen abgefüllt. Dadurch wird gewährleistet, dass die extra nativen Olivenöle MELGAREJO den Endkunden in optimalem Zustand erreichen.



(Fotos stehen bei Bedarf zur Verfügung)

2

#### Presse-Information:

Uwe Scheele, Express Report Media, Málaga (Spanien)

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

@: [u.scheele@expressreport.es](mailto:u.scheele@expressreport.es)

Pressemitteilung