



GESCHENKKOFFER



Geschenkkoffer mit dem gesamten Sortiment der Varietäten von Artajo 10.

Gourmet-Geschenk mit unserem besten Öl, das selbst die grössten Feinschmecker überzeugt.

6x 250ml

Varietät aus Navarra. Auf dem Gut angebaut und verarbeitet.

Degustationsnotizen:

Intensive Fruchtigkeit mit Aromen von Trüffel und Lakritze. Leicht krautige Note von Artischocke und Distel. Im Mund mittlere Bitterkeit und langsam einsetzende Schärfe.

Passend zum Essen:

Perfekt zu Pilzen, Hülsenfrüchten und Wildeintöpfen.

Handelsformen:

Glasflaschen à 100ml und 250ml auf unserer Website erhältlich. 500ml auf Anfrage erhältlich.



ARTAJO 10 ARRÓNIZ



ZUTATEN: Olivenöl

NÄHRWERTANGABEN PRO 100 G

Energie: 3700 kJ/ 900kcal

Fett:100g

- davon gesättigte Fettsäuren:13g

- einfach ungesättigte Fettsäuren: 79g

- mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 8g

• Peroxidzahl: < 15 mEq O2/kg • Δ K: < 0,01

• K270: < 0,15 • K232: < 2,00

• Wachsgehalt: < 150 mg/kg

• Säuregehalt: <0,2°

Griechische Varietät aus dem Norden von Kreta und dem Südwesten des Peloponnes. Auf dem Gut angebaut und verarbeitet.

Degustationsnotizen:

Intensives Grünobst mit Noten von Kräutern und roten Früchten (Himbeere, Johannisbeere). Im Mund von mittlerer bis starker Bitterkeit mit mittlerer Schärfe.

Passend zum Essen:

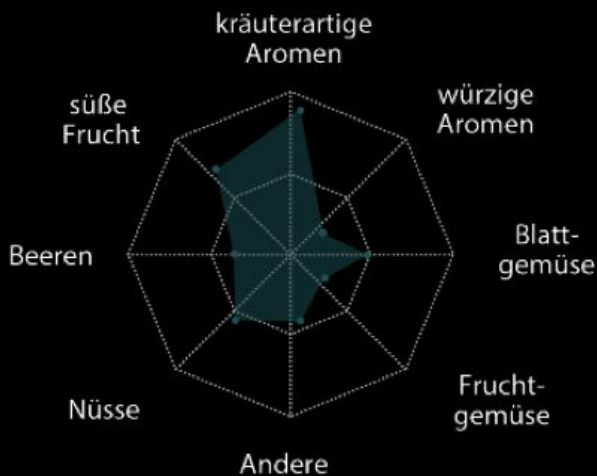
Zitrusfrüchten, Salaten und Fettfisch wie Rotem Thunfisch.

Handelsformen:

Glasflaschen à 100ml und 250ml auf unserer Website erhältlich. 500ml auf Anfrage erhältlich.



ARTAJA 10 KORONEIKI



ZUTATEN: Olivenöl

NÄHRWERTANGABEN PRO 100 G

Energie: 3700 kJ/ 900kcal

Fett:100g

- davon gesättigte Fettsäuren:13g
- einfach ungesättigte Fettsäuren: 79g
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 8g

• Peroxidzahl: < 15 mEq O2/kg • ΔK : < 0,01

• K270: < 0,15 • K232: < 2,00

• Wachsgehalt: < 150 mg/kg

• Säuregehalt: < 0,2°

Varietät aus der Extremadura und aus Salamanca. Auf dem Gut angebaut und verarbeitet.

Degustationsnotizen:

Intensiver Essig mit komplexen Aromen, im Vordergrund stehen süßes Obst und Gewürze.

Passend zum Essen:

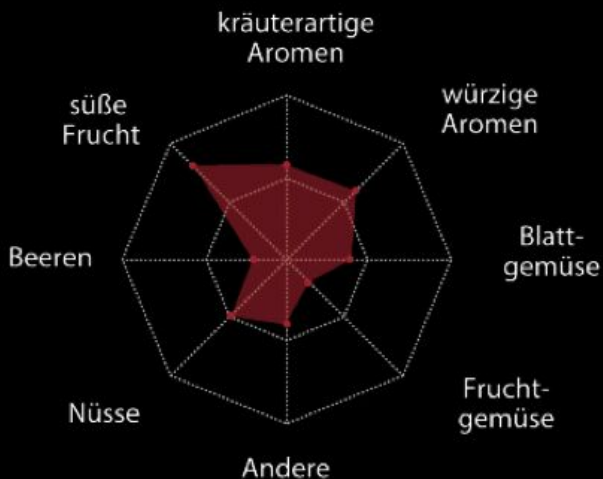
Weissfisch, Schokolade und Spargeln.

Handelsformen:

Glasflaschen à 100ml und 250ml auf unserer Website erhältlich. 500ml auf Anfrage erhältlich.



ARTAJO 10 MANZANILLA



ZUTATEN: Olivenöl

NÄHRWERTANGABEN PRO 100 G

Energie: 3700 kJ/ 900kcal

Fett:100g

- davon gesättigte Fettsäuren:13g
- einfach ungesättigte Fettsäuren: 79g
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 8g

- Peroxidzahl: < 15 mEq O2/kg • ΔK : < 0,01
- K270: < 0,15 • K232: < 2,00
- Wachsgehalt: < 150 mg/kg
- Säuregehalt: < 0,2°

Aus dem Penedés, der Name geht zurück auf die Einwohner von Arbós. Auf dem Gut angebaut und verarbeitet.

Degustationsnotizen:

Aromen von süßen Früchten, erinnert an Pfirsich und Erdbeere mit einer Note von Trockenfrüchten. Im Mund ein wenig süß mit leichter Bitterkeit und sehr ausgewogen.

Passend zum Essen:

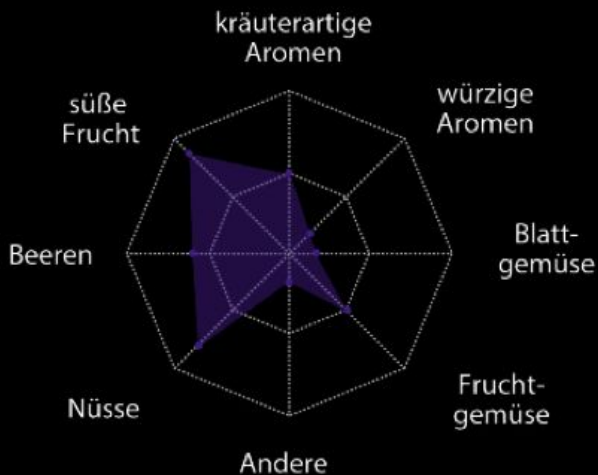
Zitrusfrüchten und Backwaren.

Handelsformen:

Glasflaschen à 100ml und 250ml auf unserer Website erhältlich. 500ml auf Anfrage erhältlich.



ARTAJO 10 ARBOSANA



ZUTATEN: Olivenöl

NÄHRWERTANGABEN PRO 100 G

Energie: 3700 kJ/ 900kcal

Fett: 100g

- davon gesättigte Fettsäuren: 13g
- einfach ungesättigte Fettsäuren: 79g
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 8g

• Peroxidzahl: < 15 mEq O₂/kg • Δ K: < 0,01

• K270: < 0,15 • K232: < 2,00

• Wachsgehalt: < 150 mg/kg

• Säuregehalt: < 0,2°

Verschnitt aus den zwölf Hofsorten.
Jede Lage ist unterschiedlich, und
aus jeder wird das Optimum heraus-
geholt. Für den Jahrgang 2018 wur-
den die Varietäten Changlot Real,
Picudo und Koroneiki verwendet.

Degustationsnotizen:

Intensives Grünobst, im Vorder-
grund stehen Aromen von Kräutern
wie Thymian. Der Geschmack erin-
nert auch an Gemüse wie Borretsch
und Artischocke oder an Distel.

Passend zum Essen:

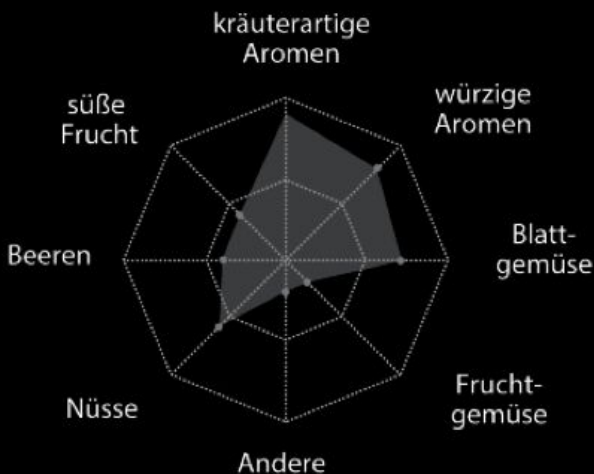
Milden Salaten, Pilzcarpaccio und
Granatapfel.

Handelsformen:

Glasflaschen à 100ml und 250ml
auf unserer Website erhältlich.
500ml auf Anfrage erhältlich.



ARTAJO 10 COUPAGE



ZUTATEN: Olivenöl

NÄHRWERTANGABEN PRO 100 G

Energie: 3700 kJ/ 900kcal

Fett: 100g

- davon gesättigte Fettsäuren: 13g
- einfach ungesättigte Fettsäuren: 79g
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 8g

• Peroxidzahl: < 15 mEq O₂/kg • Δ K: < 0,01

• K270: < 0,15 • K232: < 2,00

• Wachsgehalt: < 150 mg/kg

• Säuregehalt: < 0,2°

Varietät aus dem Dorf Arbeca (Lérida) im Valle del Ebro. Auf dem Gut angebaut und verarbeitet.

Degustationsnotizen:

Grünobst mit intensiven Noten von grünem Gemüse, Rispen Tomaten und Artischocken. Erinnert auch an süsse Früchte, insbesondere an grüne Bananen. Im Mund leicht süss, von mittlerer Bitterkeit und Schärfe, sehr ausgewogen.

Passend zum Essen:

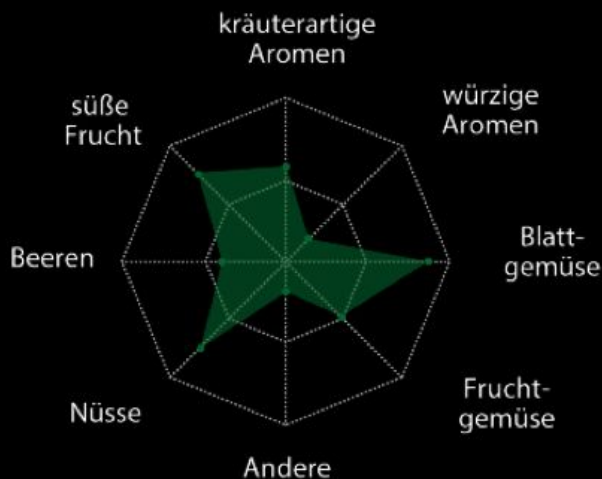
Sämtlichen Gemüsesorten und als Zutat in Saucen.

Handelsformen:

Glasflaschen à 100ml und 250ml auf unserer Website erhältlich. 500ml auf Anfrage erhältlich.



ARTAJO 10 ARBEQUINA



ZUTATEN: Olivenöl

NÄHRWERTANGABEN PRO 100 G

Energie: 3700 kJ/ 900kcal

Fett: 100g

- davon gesättigte Fettsäuren: 13g
- einfach ungesättigte Fettsäuren: 79g
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 8g

• Peroxidzahl: < 15 mEq O₂/kg • Δ K: < 0,01

• K270: < 0,15 • K232: < 2,00

• Wachsgehalt: < 150 mg/kg

• Säuregehalt: < 0,2°