



BESCHREIBUNG DER ACEITEN ND KONFITUREN

OLI VERDEROL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA (Ökologisch)

Es ist ein Bio-Öl mit europäischem Label und vom Consell Balear de Producció Agrària Ecològica. Das Verderol Öl gehört der Firma Picarandau, deren Olivenbäume sich wenige Kilometer von Palma entfernt in Son Ferriol befinden. Es ist ein Oli Verderol, ist ein durch die D.O.O. von Mallorca garantiertes natives Olivenöl extra, hergestellt aus Oliven der Sorte Arbequina, die ihm einen weichen Geschmack grüner und aromatischer Früchte verleihen; in kleinen Anteilen wird es ergänzt durch Picual, das ihm eine würzige Note verleiht, und das traditionelle Empeltre von Mallorca, das dem Öl Zartheit, Süsse und einen Hauch von Mandeln verleiht, was ihm mehr Körper und Stabilität verleiht. Kaltgepresst.

Wir präsentieren dieses Öl in Glasflaschen von 250 ml, 500 ml und 2.5l Dose. Ernährungsinformation (je 100g) Energiewert: 3.700 kJ/988 kcal Fett: 99.9 g, Davon gesättigt: 15.2g Einfach ungesättigt: 74.3g, Mehrfach ungesättigt: 10.4g, Kohlenhydrate:0, Davon Zucker; 0g, Eiweiß: 0, Salz:0g

ALGEBICI ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN (Ökologisch)

Das Olivenöl Extra Virgen Algebicí ecológico gehört der Firma Picarandau, deren Olivenbäume nur wenige Kilometer von Palma entfernt sind, in Son Ferriol. Aus den Sorten Frantoio und Hojiblanca. Es ist fruchtiger und süsser,

ebenso ausgewogen, mit würzigen und bitteren noten. Mit aromen von tomaten, mandeln, nüssen und artischocken. Oliven mit einen höheren reifegrad werden geerntet, indem ein weiteres Öl gewonnen wird.

Gold statt grün, süsser und fruchtig. Kaltgepresst. Wir präsentieren dieses Öl in einer 500ml Flasche.

Ernährungsinformation (je 100g) Energiewert: 3.700 kj/988 kal fett: 99.9 g, Davon gesättigt: 13.9g Einfach ungesättigt: 77.9g, Mehrfach ungesättigt: 8.1g , Kohlenhydrate:0, Davon Zucker; 0g, Eiweiss: 0, Salt:0g

VIRGEN EXTRA OLIVEN ACEITE IST ROQUISSAR (Ökologisch)

Wir präsentieren Es Roquissar, natives Olivenöl Extra D.O.Öko, wir in Son Moragues hergestellt. Seine Olivenbäume befinden sich im höchsten teil der Finca Son Moragues, die sich in der Sierra de Tramuntana auf Mallorca befindet. Es iste in Öl mit eines höheren weichheit und einen leichten säuregrad, von sanfter grüner farbemit einer gemässigten grünen Olivenfrucht. Mit körper und persönlichkkeit, wenn es in den mund genommen wird, ist es leich würzig, mit einer mittleren bitterkeit und hinterlässt einen leichten mandelgeschmack. Kaltgepresst. Wir präsentieren dieses Öl in glasflaschen von 500 ml und 500 ml dose.

Zutaten:

100% natives Olivenöl extra. Es enth"lt keine lebensmittelzusatzstoffe.

Ökologisches/biologisches productt: die produktion von nativem Olivenöl extraökologisch Es Roquissar wird gemäss der Europäischen verordnung (EG) Nr. 834/2007 durchgeführt, die vom Consell Balear de la Producciö Agrícola

Ecológica (CBPAE) kontrolliert wird, um sicherzustellen, dass keine synthetischen Chemikalien vorhanden sind. Lagerung: es wird empfohlen, das Produkt vor Licht und Hitze zu schützen. An einen kühlen und trockenen Ort aufbewahren. Lagertemperatur: 10-25 C.

Keine allergenen Zutaten gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011

Marmeladen aus Ökologischen Moragues

Sie werden von Hand hergestellt, sind alte Rezepte, die aus frischem Obst oder Gemüse hergestellt werden, ohne Farbstoffe, Aromastoffe, Konservierungsstoffe oder synthetische Zusatzstoffe. Wir präsentieren:

Tomatenmarmelade und Basilikum

Es ist eine leckere, süsse und saftige Marmelade, die mit der traditionellen Tomate Valldemossim hergestellt wird, die durch Mischen mit Basilikum eine frische Marmelade mit einem umhüllenden und subtil duftenden Aroma erhält. Aufmachung in Behältnissen mit einem Inhalt von 190 gr.

Ökologisches/biologisches Produkt: Die Herstellung von extra Tomatenmarmelade und Bio- Arabak von Son Moragues erfolgt gemäß der Europäischen Verordnung (EG) Nr. 834/2007, die vom Balearischen Rat für ökologische / biologische Produktion (CBPAE) kontrolliert wird, wodurch die Herstellung und Verwendung von Rohstoffen gewährleistet wird, die von synthetischen Chemikalien nicht enthalten sind.

Mittelwerte pro 100g. Produkt Brennwert:

865 KJ/204 Kcal Kohlenhydrate: 49.6 g davon: Zucker: 47g, Ballaststoffe: 2.7g Salz: 0.18g. Enthält unwesentliche Mengen an Fetten und Proteinen Lagerung:

An einem kühlen und trockenen Ort aufbewahren. Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern.

Lila Zwiebelmarmelade.

Das auf dem Anwesen von Son Morgues (Mallorca) angebaut wird, hat einen süssen und aromatischen Punkt. So wie wir einen Note von scharfer Süsse finden. Ideal, um Ihren Vorspeisen einen Hauch zu verleihen und sie mit Käse, Leber oder rotem Fleisch zu kombinieren. Aufmachung in Behältnissen mit einem Inhalt von 190gr.

Ökologisches/biologisches Produkt: Die Herstellung von ökologischer/biologischer Zwiebelmarmelade Son Moragues erfolgt gemäss der Europäischen Verordnung (EG) Nr. 834/2007, die von Consell Balear de la Producció Agrícola Ecològica (CBPAE) kontrolliert wird und die Herstellung und Verwendung von Rohstoffen gewährleistet, die von synthetischen Chemikalien nicht enthalten sind.

ERNÄHRUNGSINFORMATION Durchschnittliche Werte je 100g Produkt
Energiewert: 791 KJ/186 Kcal Kohlenhydrate: 45g Davon: Zucker :42.6g
Ballaststoffe: 3.2g Salz: 0.13 g Enthält unwesentliche Mengen an Fetten und Proteinen. Lagerung: An einem kühlen und trockenen Ort aufbewahren. Nach Anbruch im Kühlschrank lagern.

Bitterorange Marmelade

Zeichnet sich durch einen süssen Geschmack mit einem bitteren Hauch von der feinen Haut der karamellisierten Orange erzeugt einen perfekten Geschmack für die kühnsten Gaumen zur Verfügung gestellt präsentieren. Aufmachung in Behältnissen mit einen Inhalt von 190gr.

Ökologisches Produkt: Die Herstellung von extra Bio Bitterorange Marmelade Son Moragues wird gemäss der Europäischen Verordnung (EG) Nr. 834/2007 hergestellt, die vom Balearischen Rat für ökologische Landwirtschaft (CBPAE) kontrolliert wird, wodurch die Herstellung und Verwendung von Rohstoffen gewährleistet wird, die von synthetischen Chemikalien nicht enthalten sind.

NUTRAINFORMATION Durchschnittliche Werte je 100g Produkt Brennwert:

886 KJ/209 Kcal Kohlenhydrate: 51.2 g davon: Zucker: 49.5g, Ballaststoffe: 2g Salz: 0.05g. Enthält nur unwesentliche Mengen an Fetten und Proteinen

Lagerung: An einem kühlen und trockenen Ort aufbewahren. Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern.

OLI SOLLER GRAN SELECCIÓN MALLORQUINA

Olivenöl Virgen Extra D.O.Oli de Mallorca. Hergestellt aus Oliven der mallorquinischen Sorte. Es hebt seine Weichheit und Balance zwischen süß und bitter. Der Mandelgeschmack und die Aromen von Rettich, Tomaten, Apfel und Artischocke sind vorherrschend. Kaltförderung. Wir präsentieren es in dunklen Glasflaschen von 250ml und 500ml.

NÄHRUNGSINFORMATION (POR 100G); Brennwert:3.700Kj/900Kj, Fette: 100g Davon gesättigt:< 16g, Kohlenhydrate:0g Davon Zucker: 0 , Eisweiss:0g, Salz:0

Lagertemperatur: Bewahren Sie den Schutz vor Licht und Hitze. Datum des bevorzugten Verzehr: Vorzugsweise vor 15 Monaten verzehren. Das auf dem Umkarton angegebene Datum ist zu beachten.

OLI SOLLER GRAN SELECCIÓN PICUAL

Olivenöl Virgen Extra D.O. Oli de Mallorca. Hergestellt aus ausgewählten Oliven der pikanten Sorte. Es zeichnet durch seine Attribute von scharf und bitter. Intensive pflanzliche Aromen wie die von Oliven und Feigenblättern überwiegen. Wir können auch andere Arome wie die von Minze, eine Zitrusfrüchte oder die würzige der Suppe zu schätzen wissen. Kaltförderung. Ihre Präsentation ist in dunklen Glasflaschen von 250 ml und 500 ml.

NÄHRUNGSINFORMATION (POR 100G); Brennwert:3.700Kj/900Kj, Fette: 100g davon gesättigt:< 16g, Kohlenhydrate:0g, Davon Zucker: 0 , Eisweiss:0g, Salz:0

Lagertemperatur: Bewahren Sie den Schutz vor Licht und Wärme. Datum des bevorzugten Verzehrs: Vorzugsweise vor 15 Monaten verzehren. Das auf dem Umkarton angegebene Datum ist zu beachten.

OLI SOLLER GRAN SELECCIÓN ARBEQUINA

OlivenölVirgen Extra D.O Oli de Mallorca. Hergestellt aus ausgewählten Oliven der Sorte Arbequina. Seine Geschmack ist fruchtig und süß, mit wenigen bitteren und adstringierenden Aromen. Sie können die Aromen von Bananen, Apfel, Mandel und Artischocke zu schätzen wissen. Kaltförderung. Seine Präsentation ist in dunklen Glasflaschen von 250 ml und 500 ml.

NÄHRUNGSINFORMATION (POR 100G); Brennwert:3.700Kj/900Kj, Fette: 100g davon gesättigt:< 16g, Kohlenhydrate:0g, Davon Zucker: 0 , Eisweiss:0g, Salz:0

Lagertemperatur: Bewahren Sie den Schutz vor Licht und Wärme. Datum des bevorzugten Verzehr: Vorzugsweise vor 15 Monaten verzehren. Das auf dem Umkarton angegebene Datum ist zu beachten.

Zitronenkonfiture

Es wird von der Cooperativa San Bartomeu de Sóller (Mallorca) aus Zitronen aus dem Tal von Sóller (Mallorca) hergestellt, mit etwas Zitronensaft und Zitronenfell. Bringt dem Gaumen einen aussergewöhnlichen Geschmack. Präsentation ist Booten von 400gr.

Lagerung: An einem kühlen und trockenen Ort aufbewahren.

Konfiture von Clementina

Es wird von der Cooperativa San Bartomeu de Sóller (Mallorca) aus reifendenn Clementina aus dem Tal von Sóller (Mallorca) hergestellt und erhält einen frischen Geschmack. Präsentation ist in Dosen von 400 gr Lagerung: An einem kühlen und trockenen Ort aufbewahren.

ERNÄHRUNGSINFORMATION

Brennwert: (Kcal/100g) 238, Brennwert: (Kj /100g) 1075, Fette: (100g) 0.20
davon gesättigte Fettsäuren (g/100g) : 0.1, Kohlenhydrate (100g) : 59.5 g,
davon Zucker (100 g) : 0.1, Kohlenhydrate (100g) : 59.5g, davon Zucker (100g):
22.1, Proteine (100g): 0.3, Salz (100g): 0

AUBOCASSA

Olivenöl Virgen Extra D. O Oli de Mallorca, Hergestellt aus Oliven der Sorte Arbequina von der Finca Albocàsser in Manacor (Mallorca). Diesses Öl ist gelblich-grün, aromatisch und duftet nach frischem Gras, Zitrusfrüchten, Obst und Tomaten. Es ist sehr angenehm für den Gaumen und eine würzige Note zu zeigen. Kaltgepresst. Präsentation in einer 500 ml Flasche.

ERNÄHRUNGSINFORMATION

Energiewert: 3.382 kJ/823 kal Fette: 91.4, davon gesättigt: 15.5 ungesättigt:64.9 mehrfach ungesättigt:11 Kohlenhydrate:0 davon Zucker: 0 Eiweiss:0 Salz: 0 Vitamine: 11.7 mg Lagerungstemperatur: Umgebungstemperatur. 16-18° C. Vermeiden Sie hohe Temperaturen. Datum des bevorzugten Verbrauchs: 1 Jahr ab Abfüllung.

Die Amore

Olivenöl Virgen Extra D. O Oli de Mallorca, Hergestellt aus den Sorte Arbequina und Picual Oliven. Diesses Öl spiegelt eine Komplexität und Intensität mit viel Charakter und Kraft der Landschaft del Pla de Mallorca. Es ist gelblichgrün, sehr lecker, mit sehr intensiven Aromen von Kräutern, aromatischen Pflanzenblüten. Kaltgepresst. Präsentation in einer 500 ml Flasche.

ERNÄHRUNGSINFORMATION

Energiewert: 3.382 kJ/823 kal Fette: 91.4, davon gesättigt: 15.5 ungesättigt: 64.9 mehrfach ungesättigt:11 Kohlenhydrate:0 davon Zucker: 0 Eiweiss:0 Salz: 0 Vitamine: 11.7 mg, Lagerungstemperatur: Umgebungstemperatur. 16-18° C. Hohe Temperaturen vermeiden. Datum des bevorzugten Verbrauchs: 1 Jahr ab Abfüllung.

OLivenöl La Maria

Oil La María Extra Virgin Organisches Olivenöl Natives Bio Olivenöl

Extra Premiumqualität. Wir filtern es nicht, um seine organoleptischen Eigenschaften zu verbessern. Das biologische Native Olivenöl Extra von Aceitera La María ist in auf traditionelle Weise hergestelltes und angebautes Öl, das zum idealen Zeitpunkt und durch einen Prozess der ersten Kaltextraktion geerntet wird. Es hat einen Säuregehalt unter 0.2%, was es zu einer hohen Konzentration an Polyphenolen, Ölsäure und natürlichen Antioxidantien macht, die für die Gesundheit von grossem Nutzen sind. Präsentation in einer dunklen Glasflasche von 500ml und 1l und im Pet-Format von 2l und 5l.

La Maria de Oliva Virgen Extra

Oil Natives Olivenöl extra, nicht Gefiltert, von höchster Qualität. Es handelt sich um ein Öl der Sorten Hojiblanca, Picual und Arbequina, das zum idealen Zeitpunkt geerntet wird. Eine Sortenmischung mit einem unschlagbaren Geschmack, weich fruchtig und mit einem Hauch von Würze. Natives Olivenöl Extra La María ist ein Öl, das auf traditionelle Weise hergestellt wird. Gewonnen aus Oliven aus der Landschaft von Sevilla und dem Süden Córdoba (zwischen Ecija und Montilla) die auf traditionelle Weise und durch ein erstes Kaltextraktionsverfahren angebaut werden. Mit einem Säuregrad von weniger als 0.2% hat es eine hohe Konzentration an Polyphenolen, Ölsäure und natürlichen Antioxidantien, die einen grossen gesundheitlichen Nutzen bringen. Präsentation in dunkler Glasflasche von 500ml und 1l, Format Pet von 5l

Extra Virgin OLivenöl Macerado de Ajo

Es ist eines der Starprodukte, mit einer natürlichen und handgemachten Ausarbeitung. Der violette Knoblauch von Cuenca wird wegen seiner Kraft des Geschmacks und seiner Qualität verwendet. Es ist in Öl mit einem intensiven Knoblauchgeschmack und Geruch, es wiederholt sich nicht und sein Geschmack verschwindet kurz nach dem Verzehr. Aufgrund seines natürlichen Prozesses bleibt dieses extra native Olivenöl sowohl analytisch als auch organoleptisch (getestet in gespiegelten Labors mit verfügbaren Analysen) unverändert. Präsentation in einer 500ml Glasflasche.

Extra Virgin Macerated Olive Oil from Chili

Es ist eines der Starprodukte, mit einer handwerklichen und natürlichen Verarbeitung. Der CHILE SCORPION wird wegen seiner würzigen Kraft und seines fruchtigen Geschmacks verwendet und aus Mexiko importiert. Am Gaumen zeigt sich eine angenehme Schärfe, weder zu stark noch zu schwach, mit der Besonderheit, dass die Schärfe zwanzig Minuten nach dem Verzehr des Produkts verschwindet. Aufgrund seines natürlichen Prozesses bleibt dieses extra native Olivenöl sowohl analytisch als auch organoleptisch (getestet in gespiegelten Labors mit verfügbaren Analysen) unverändert. Präsentation in einer 500ml Glasflasche.