



Olis de Jornets

Das Olivenöl von Jornets wird auf der Finca de Jornets im ländlichen Sancellas im Herzen der Insel aus Oliven der Sorte Picual hergestellt. Die Gebäude der Finca Jornets tauchen unter diesem Namen erstmals im 14. Jahrhundert auf. Der Olivenanbau findet hier seit 1998 statt, auf einer Fläche von 5,5 Hektar stehen knapp 1200 Olivenbäume. Daraus können ca. 7000 Liter des hochwertigen Olivenöls entstehen. Die Ernte erfolgt im November und wird rein manuell, also durch Pflücken der Früchte vom Baum, durchgeführt.

Verkostungsnotizen:

Aufgrund der reinen Verwendung der Sort Picual dominieren bei Jornets Oli de Mallorca bittere und scharfe Noten, bei ebenfalls deutlich spürbarer Fruchtigkeit und leichter Süße. Geruchlich tritt die grüne Olive deutlich hervor, außerdem duftet Jornets nach reifen Früchten, grünen Gräsern und weist Noten von Feige, Mandel, Artischocke, Tomate und Minze auf. Das Öl eignet sich sowohl für die kalte Küche als Begleiter von Salat und Fisch, als auch zum Braten und Kochen. Eine Besonderheit: Das Öl bleibt in seiner Struktur lange stabil und kann bis zu zwei Jahre ohne Qualitätsverlust verwendet werden.

Hersteller:

OLIS DE JORNETS

Kontakt: Mariano Planas Gual de Torrella

Predio Jornets

E- 07140 Sencelles

Tel: +34-971 72 58 15

www.olisdejornets.com

Qualität:

Natives Olivenöl Extra, kaltgepresst

Olivensorten:

Picual

Herkunft:

Sancellas, nahe des Inselzentrums

Säuregrad:

0,1%

Abfüllung:

250 ml, 500 ml

Bezugsquelle in Deutschland:

Derzeit ist noch keine Bezugsquelle in Deutschland vorhanden.

