



## Olis Piris

Das Olivenöl Olis Piris wird auf der Finca Son Olivaret in Campos aus der Olivensorte Arbequina gewonnen. Auf insgesamt elf Hektar wachsen die Früchte, die sogleich nach der Ernte im November in der Ölpresse auf dem Gelände der Finca verarbeitet werden. Das Öl wird mit der schonenden Methode der Zentrifugierung kaltgepresst. Der Name Piris steht übrigens auch für eine mallorquinische Käsespezialität, die während des Reifeprozesses mit Olivenöl abgerieben wird.

### Verkostungsnotizen:

Der Geschmack des Olis Piris ist fruchtig und leicht bitter. Es hat ein wenig Schärfe, der Geschmack ist reif und ausgewogen.

### Hersteller:

OLIS PIRIS  
Kontakt: José Piris Obrador  
C.Menorca s/n  
E - 07030 Campos  
Tel. +34-971 65 00 70

### Qualität:

Natives Olivenöl Extra, kaltgepresst

### Olivensorten:

Arbequina

### Herkunft:

Campos, südlich des Inselzentrums

### Säuregrad:

Max. 0,1%

### Abfüllung:

250 ml, 750 ml

### Bezugsquelle in Deutschland:

[www.mallorquiner.com](http://www.mallorquiner.com)

