



## Olis Solivellas

Solivellas ist ein Familienbetrieb, der sich im Nordosten Mallorcas, in der Serra Tramuntana, direkt am Meer befindet – klimatische Verhältnisse, die das Terroir entscheidend beeinflussen. Die Arbequina- und Picual-Oliven für Ollis Solivellas werden bereits im Oktober, also sehr früh geerntet, was zu einer hohen Nährstoffkonzentration und geschmacklicher Intensität des Öls führt. Das bei Solivellas gewonnene Olivenöl ist sehr mild und ausgewogen im Geschmack, wodurch es sich hervorragend für die Verfeinerung von Salaten, Gemüse oder Fisch eignet.

Oli Solivellas wurde 2008 vom Feinschmecker zu den 200 besten Ölen der Welt gezählt und ist über mehrere Bezugsquellen in Deutschland erhältlich.

### Verkostungsnotizen:

Der Geschmack dieses Olivenöls ist fruchtig mit Noten von grünem Gras, leichter Bitterkeit und Schärfe. Sensorisch treten Aromen von Mandel, Walnuss und Fenchel hervor, außerdem sind Anklänge von Minze, Artischocke, Apfel, Banane und Tomate vorhanden. Insgesamt ist das Öl sehr mild und ausgewogen.

### Hersteller:

OLI SOLIVELLAS  
Kontakt: Sebastian Solivellas  
Finca Es Guinyent  
Ctra. Vella de Pollença,  
Poligon 6 parcela 41  
E - 07410 Alcudia  
Tel. +34-971 54 57 22 /667 439 102  
[www.olisolivellas.com](http://www.olisolivellas.com)

### Qualität:

Natives Olivenöl Extra, kaltgepresst

### Olivensorten:

Arbequina und Picual

### Herkunft:

Finca Es Guinyent (Alcudia)

### Säuregrad:

Max. 0,1%

### Abfüllung:

250 ml, 500 ml

### Bezugsquelle in Deutschland:

Vinos Barron – [www.vinos-barron.de](http://www.vinos-barron.de)  
Wein & Vinos - [www.vinos.de](http://www.vinos.de)  
Weinhaus-Waldsee - [www.weinhaus-waldsee.de](http://www.weinhaus-waldsee.de)

