



# NATIVES OLIVENÖL EXTRA SORTE CORNICABRA ÖKOLOGISCH



*Sorte Cornicabra*  
Das Öl hat eine grüngelbe Farbe,  
fruchtige Aromen reifer Früchte  
und einen frischen und leicht  
bitteren und pikanten Geschmack.  
Es wird in Toledo und Ciudad  
Real in Spanien produziert.

Säuregrad: Maximal 0,15 %

Peroxidzahl kg: 4,5

Schwebstoffe: Maximal 0,1 pro 100

Feuchtigkeit: Maximal 0,1 pro 100

Wachse mg/kg: <100

UV-Absorption: k232: 1,68

UV-Absorption K279: 0,16

Organoleptische Bewertung:

- Mängelmedian Md=0
- Fruchtigkeitsmedian: Mf>3

Vorschriften: Entspricht den gesetzlichen  
Vorschriften Spaniens und der EU.

Pressverfahren: Erste Kaltpressung,  
Temperatur: 21°

Lagertemperatur: Zwischen 15 und 30°

Lagerung: Trocken lagern, kein Sonnenlicht

Mindesthaltbarkeitsdatum: Für einen optimalen  
Genuss innerhalb von zwei Jahren nach dem  
Abfülldatum.

**Format:**

Glasflasche 500 ml.

Nicht nachfüllbarer Verschluss  
mit Ausgießer.

Andere Formate auf Anfrage.



Unser Anbau ist vollkommen ökologisch (mit dem Gütesiegel für ökologische  
Landwirtschaft QUALITAS NATURA zertifiziert), ohne Einsatz chemischer  
Substanzen, Pestizide oder chemischen Düngemittel.



**WIR SIND EIN AGRARBETRIEB, DER AUF DIE ERZEUGUNG VON QUINOA, OLIVENÖL,  
MANDELN UND WEINTRAUBEN AUS ÖKOLOGISCHEM ANBAU AUF UNSEREM LANDGUT  
LOS JARALES DE LA MANCHA (LAS LABORES, CIUDAD REAL, SPANIEN) SPEZIALISIERT IST**

SETZTEN SIE SICH FÜR WEITERE INFORMATIONEN MIT UNS IN VERBINDUNG

ALBORIS MANCHA S.L. – PASEO DE LA MOTA Nº 10 – C.P. 13620 PEDRO MUÑOZ (CIUDAD REAL), SPANIEN

WWW.ALBORIS-MANCHA.COM



# NATIVES OLIVENÖL EXTRA SORTE PICUAL ÖKOLOGISCH



## Sorte Picual

*Picual ist die weltweit am meisten produzierte Sorte. Der Anteil beträgt weltweit 20 % und in Spanien 50 %. Das Öl hat einen fruchtigen, bitteren Geschmack nach Oliven und Gras.*

Säuregehalt: Maximal 0,15 %

Peroxidzahl kg: 5,6

Schwebstoffe: Maximal 0,1 pro 100

Feuchtigkeit: Maximal 0,1 pro 100

Wachse mg/kg: <100

Absorción al Ultravioleta K232: 1'51

Absorción al Ultravioleta K279: 0'18

Organoleptische Bewertung:

- Mängelmedian Md=0
- Fruchtigkeitsmedian: Mf>3

Vorschriften: Entspricht den gesetzlichen Vorschriften Spaniens und der EU.

Pressverfahren: Erste Kaltpressung, Temperatur: 21°

Lagertemperatur: Zwischen 15 und 30°

Lagerung: Trocken lagern, kein Sonnenlicht

Mindesthaltbarkeitsdatum: Für einen optimalen Genuss innerhalb von zwei Jahren nach dem Abfülldatum.

### Format:

Glasflasche 500 ml.

Nicht nachfüllbarer Verschluss mit Ausgießer.

Andere Formate auf Anfrage.



Unser Anbau ist vollkommen ökologisch (mit dem Gütesiegel für ökologische Landwirtschaft QUALITAS NATURA zertifiziert), ohne Einsatz chemischer Substanzen, Pestizide oder chemischen Düngemittel.



WIR SIND EIN AGRARBETRIEB, DER AUF DIE ERZEUGUNG VON QUINOA, OLIVENÖL, MANDELN UND WEINTRAUBEN AUS ÖKOLOGISCHEM ANBAU AUF UNSEREM LANDGUT LOS JARALES DE LA MANCHA (LAS LABORES, CIUDAD REAL, SPANIEN) SPEZIALISIERT IST

SETZTEN SIE SICH FÜR WEITERE INFORMATIONEN MIT UNS IN VERBINDUNG

ALBORIS MANCHA S.L. - PASEO DE LA MOTA Nº 10 - C.P. 13620 PEDRO MUÑOZ (CIUDAD REAL), SPANIEN

WWW.ALBORIS-MANCHA.COM