



1l
SPEZ109

Olio extra vergine di Oliva »Alhema d'Queiles« Hacienda Queiles

»Alhema d'Queiles«. Ein international vielfach prämiertes Bio-Olivenöl aus Navarra, eines der besten Öle Spaniens. Es wird aus der Sorte Arbequina gewonnen, der die kaum bekannte autochthone Varietät Arroniz, eine Spezialität Navarras, in winziger Dosierung duftige Akzente verleiht. Fein und edel im Aroma, fruchtig und unaufdringlich, pikant frisch und außergewöhnlich reintönig, vielschichtig floral und erfrischend grün im Duft. In der Konsistenz cremig, wenig fett, eher duftig, hinterläßt am Gaumen jenen feinen Hauch pikanter Schärfe, der für Frische und mustergültige Verarbeitung steht.

»Queiles« ist ein Spitzen-Öl für Liebhaber, die mit Olivenöl abzuschmecken und zu würzen verstehen. Es ist aromatisch akzentuiert und raffiniert, bietet Purismus auf die Spitze getrieben. »Queiles« wird sorgfältig und schonend in einer Alfa Laval-Ölmühle neuester Generation gewonnen und ist deshalb zu schade, um es zum Braten zu verwenden. Mit derart feinem Öl würzt und schmeckt man ab, man verwendet es für delikate Gemüsepräparationen, lauwarmer und kalte Salate, die simple aber sensationelle Würzung frischen Fisches und niedrigtemperaturgegartes Fleisches.

EU-Bio, Ecocert® und ausgezeichnet mit der silbernen Olive des International Olive Oil Award 2010; Mario Solinas, best EVOO (International Olive Oil Council), 1. Platz Alimentos de España (Ministry of Agriculture of Spain), 1. Platz Expoliva. Das Öl wurde auf Rückstände von 250 verschiedenen Pestizidwirkstoffen geprüft, es wurden keine Rückstandsspuren festgestellt. Im lichtgeschützten 1.0l-Blechkanister. MHD 02.2026



www.weinhalle.de