



## Son Catiu S.A.T

Die kleine Ortschaft Son Catiu befindet sich zwischen Inca und Llubí im Zentrum der Insel. Die gleichnamige Olivenpresse wurde dort erst im Oktober 2008 eingeweiht und ist mit einer Leistung von ca. 4.500 kg Oliven pro Stunde die größte Presse Mallorcas. Das hier gepresste Öl wird aus Oliven gewonnen, die von verschiedenen Orten überall auf der Insel stammen. Die Ernte erfolgt von Mitte Oktober bis Ende Dezember und die Früchte werden innerhalb von maximal zwölf Stunden nach ihrer Ernte weiterverarbeitet. Für das Oli de Mallorca der Marke Son Catiu werden nur Oliven der Sorten Arbequina und Picual verwendet – daraus entstehen je ein reinsortiges Öl sowie eine Coupage.

In einem eigenen Geschäft auf der Finca sind die Öle in Flaschen zu 250 oder 500 ml sowie andere Produkte erhältlich, außerdem befindet sich hier ein Restaurant, wo das Oli de Mallorca pur oder in Form von Spezialitäten wie dem „pan con aceite“ probiert werden kann.

### Verkostungsnotizen:

Das Arbequina-Öl hat eine leuchtend grüne Farbe mit einer Spur Gelb. Sein Geruch ist sehr fruchtig mit Noten von grünen Äpfel, Mandeln und frisch geschnittenem Gras. Um Mund wirkt das Öl sehr sanft und geschmeidig, es hat eine ausgewogene Bitterkeit und Schärfe. Das Picual-Öl ist von intensivem Grün und ebenfalls sehr fruchtig-duftig mit ausgewogenen Anteilen von Bitterkeit, Schärfe und Adstringenz. Geschmacklich treten Noten von Feige und Holz hervor. Das Öl ist geschmacklich sehr stabil. Die Coupage aus Arbequina und Picual Oliven ist ein Öl von warmem Grün, das sehr ausgewogen im Geschmack ist. Es ist ein süßliches Öl mit einem leicht bitteren und scharfen Abgang.

### Hersteller:

OLIERA DE SON CATIU, SAT  
Ctra. Inca-Artà  
Rotonda Llubí Muro  
E - 07300 Inca  
Tel. +34-971 50 00 01  
Fax +34-971 50 00 01  
www.soncatiu.com

### Qualität:

Natives Olivenöl Extra, kaltgepresst

### Olivensorten:

Arbequina und Picual

### Herkunft:

Aus verschiedenen Gemeinden Mallorcas

### Säuregrad:

Max. 0,1%

### Abfüllung:

250 ml, 500 ml

### Bezugsquelle in Deutschland:

Derzeit ist noch keine Bezugsquelle in Deutschland vorhanden.

