



## Treurer

Das Olivenöl von Treurer wird auf der gleichnamigen Finca in Algaida, 30 Kilometer östlich von Palma de Mallorca, reinsortig aus Arbequina-Oliven hergestellt. Das Olivenöl ist das jüngste Produkt der Interessengemeinschaft Oli de Mallorca – es ist erst seit Januar 2010 auf dem lokalen Markt erhältlich. Das Öl von Treurer wird auf dem neuesten Stand der Technik verarbeitet und bis zur Abfüllung in einem klimatisierten Kellerraum in Edelstahltanks gelagert. Die Ernte erfolgte im November 2009.

### Verkostungsnotizen:

Treurer-Olivenöl wird ausschließlich aus der Olivensorte Arbequina gewonnen, es schmeckt fruchtig-pikant und weist zarte Bitternoten auf. Insgesamt ist sein Geschmack exotisch, mit Noten von Tomate und Artischocke; es ist ein sehr ausbalanciertes Öl. Treurer ist ideal als Begleiter von gegrilltem Gemüse, Fisch und Meeresfrüchten. Es sollte nicht allzu stark erhitzt werden.

### Hersteller:

Castellitx Agrícola SAT  
Finca Treurer  
Kontakt: Patrica Colmenares  
Cra. Lluçmajor - Algaida, Km. 5,7  
Xaloc 18  
07210 Algaida. Mallorca  
Tel. + 34-971 665 994  
[www.treurer.com](http://www.treurer.com)

### Qualität:

Natives Olivenöl Extra, kaltgepresst

### Olivensorten:

Arbequina

### Herkunft:

Algaida, 30 km östlich von Palma

### Säuregrad:

0,1%

### Abfüllung:

250 ml, 500 ml

### Bezugsquelle in Deutschland:

Treurer sucht derzeit noch einen Vertriebspartner in Deutschland.

