

# olicatessen ist die Marke für die hochqualitativen Produkte von MOLÍ DELS TORMS.

*Tatsächlich ist es mehr als eine Marke,*

Oilcatessen ist ein Konzept. Und ein Konzept umfasst eine Vielzahl von Dingen.

Die Umgebung von Molí dels Torms ist der perfekte Ort für Olivenbäume. Die Gegebenheiten der Region von "les Garrigues" mit dem steinigem und flachen Boden, extremer Ausprägung der Jahreszeiten und Temperaturen... All dies sorgt für ideale Bedingungen zur Kultivierung einer einzigartigen Olive mit konzentriertem Aroma. Die Garantie eines erfahrenen Teams und die Verantwortung zur Herstellung eines herausragenden Produkts unter der Maßgabe organischer Landwirtschaft - dies ist nur möglich wenn der gesamte Produktionsprozess in einer Hand liegt:

Vom Anbau der Oliven über die Ernte, das Pressen bis hin zur Abfüllung. Dies alles machen wir bei Molí dels Torms selber.

Auf diesem Weg erhalten wir eine hundertprozentig natürliche Olive, die Essenz eines Produktes, das sich im Olivenöl ebenso findet wie in unserer Seife. Wenn Natur, Erfahrung und Technologie ihre Stärken vereinen, erhält man Produkte wie das native Olicatessen Bio-Olivenöl extra. Für Perfektion in jedem einzelnen Tropfen sorgt die Natur mit einem flachen Boden und extremen Wetterverhältnissen. Hinzu kommt das über Generationen überlieferte Wissen der Ölbauern, die mit Sorgfalt und Hingabe die besten Oliven ernten, Olive für Olive. Die modernsten Technologien schließlich werden verwendet, um das Olivenöl mit seinen natürlichen Eigenschaften und Aromen beim Pressvorgang zu gewinnen. All dies geschieht ohne Zugabe chemischer Zusätze, damit die natürliche Qualität und der Geschmack der Olive erhalten bleibt.

*Die 3 Olivenprofis » Venanci Guu, Joan Masip und Emma Rovira mit Ihrem Team.*



## AUSZEICHNUNGEN

» **Fruity Green Bitter Award** at the 49th Oil Quality Extra Virgin Les Borges Blanques Fair, Spain

» Included at the guide **FLOS OLEI** - the best extra virgin of the world, of Marco Oreggia, with 89 points.

» Awarded at the contest **III Premi Agustí Serés in memoriam**

» **Honor Distinction** "L'Orciolo D'Oro" in the category medium fruity at L'Enohobby club dei colli malatestiani, Pesaro, Italy.

» **Silver Medal** in the category medium fruity at Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil, Los Angeles, United States.

» **Gold Medal** in the category intense fruity at AVPA-París, Les Huiles du Monde, France.

» **Silver Medal** at ECOTRAMA, Cordoba, Spain.

Gold Medal at TerraOlívio, Jerusalem, Israel.

» **Gold Star** at Great Taste Award, London, United Kingdom.

» **Best organic extra virgin olive oil of Spain, 2010-2011 campaign**, "Organic Extra Virgin Olive Oil" for the Agricultural Ministry of Spain, Spain.

» **Fruity Green Sweet Award** from the 48th Oil Quality Extra Virgin Les Borges Blanques Fair, Spain.

Second Prize for the best organic extra virgin olive oil in **Fira Natura**, Lleida, Spain.

» **Honor Distinction "L'Orciolo D'Oro"** in the Category medium fruity at L'Enohobby club dei colli malatestiani, Pesaro, Italy.

» **BIOL finalist**. Chosen to represent Spain at the International Competition BIOL

» **Silver Medal** in the category strong fruity at **Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil**, Los Angeles, United States.

» **Goutte d'Or** in the Category medium fruity at **SIAL** Canada, Toronto, Canada.

Included at the guide **FLOS OLEI** - the best extra virgin of the world, of Marco Oreggia.

» **Silver Medal** at Ecotrama, Cordoba, Spain.

2012

2011



"DIE ESSENZ"

# olivatessen



## Olicatessen & Aromaöl

Olivenöle extra vergin bio mit Basilikum, Rosmarin, Thymian, Estragon, Minze zählen zur Spitze in dieser Produktgruppe, denn um Kräuteraroma 1:1 zu erhalten müssen die Kräuter wasserfrei destilliert werden. Ein aufwendiges Verfahren, da man große Mengen frischer Kräuter für ein paar Gramm Destillat einsetzen muss. Fleisch, Fisch, Pasta, Reis und Salate sind die perfekte Basis für eine Verfeinerung mit diesen Aromaölen.



**olivatessen** ist die Marke für die hochqualitativen Produkte von **MOLÍ DELS TORMS**.  
*Tatsächlich ist es mehr als eine Marke,*  
Olicatessen ist ein Konzept. Und ein Konzept umfasst eine Vielzahl von Dingen.

## Olicatessen

Arbequina Cuvée extra vergin bio Arbequina ( 85% ), Arbreblanc ( 8% ) und Verdal ( 7% ) Saffig, voluminös, aber gleichfalls kapriziös und elegant gibt sich dieses Olivenöl, auf das wir besonders stolz sind. Es zeigt die klassischen Noten eines Top-Öles, grüne Mandel, etwas Tomate, Banane mit zitroniger Frische und dem raffinierten Bitterton der Arbequina.

