

JUERGEN DROSS PROFESSIONAL SERVICES GmbH Kirchstraße 44

D-35630 Ehringshausen

Tel: +49(0)6449-92897919 Fax: +49(0)6449-92897911 E-Mail: info@germanoutletstore.de www: www.germanoutletstore.de

Geschäftsführer: Jürgen Droß

Handelsregister: Amtsgericht Wetzlar, HRB 5907 Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE268482647

Datum: 02.11.2025

Angebotnummer: 1762111831

Angebot

Sehr geehrte Damen und Herren,

gemäß Ihrer gewählten Konfiguration haben wir Ihnen folgendes Angebot gemacht:

Bild Artikel Preis



FARG Olivenöl - das Ausgewogene (0,5l Reinsortig)

20,00 EUR

Hersteller: ChattenGlut Basic EAN: 4060597283756

40,00 EUR pro Liter

inkl. 7 % MwSt.: 1,31 EUR Versandkosten: 0,00 EUR

> Summe: **20,00 EUR**

Produktbeschreibung:

Grundnote

Eine mittel bis stark fruchtige Note, ergänzt um reichlich Sekundäraromen.

Im Abgang

Frisches Gras mit einer Spur vom reifen Apfel.

Geschmack

Ausgewogene Süße, bitter und leicht scharf mit einer herben Note.

Olivensorte

Farga

Speisen

Eignet sich für kurz gebratene Fisch- und Fleischgerichte oder auch für Salate.

GOURMET-OLIVENÖL aus Katalonien

Unser Natives Olivenöl Extra (Spanisch: Virgen Extra) wird in dem Biosphären-Reservat Baix-Ebre (Ebro-Tal) hergestellt, welches zu den ältesten und ausgedehntesten Anbaugebieten Kataloniens zählt. Es trägt das Siegel D.O.P. (Denominación de Origen Protegida – geschützte Herkunftsbezeichnung), welches die Qualitätsmerkmale der Öle auszeichnet.

Qualität, die man schmeckt

Das Olivenöl wird in einer kleinen Kooperative hergestellt. Dort werden ausschließlich Oliven aus den unmittelbar anliegenden Olivenhainen verarbeitet – unter anderem aus dem Olivenhain der Familie Wittig Ventura, der seit Generationen bewirtschaftet wird. Der älteste Baum trägt schon seit über 500 Jahren seine Oliven.

Hergestellt wird es von der Genossenschaft SOLDEBRE in Tortosa (Catalunya). Eckdaten der Produktionsstätte:

- 1.500 Mitglieder
- 5.000 Hektar Olivenbäume
- ca. 5.000 bis 18.000 Tonnen Oliven
- ca. 12.000 bis 40.000 Hektoliter Olivenöl

Wir garantieren jedes Jahr frisches Olivenöl der ersten Güteklasse

