

Azada Organic - spanisches Olivenöl aus biologischem Anbau

Azada Organic ist eine noch recht junge Firma, gegründet 2009 und beheimatet im katalonischen Teil Spaniens. In den 70er Jahren kaufte der Vater eines der beiden Gründer ein verlassenes Stück Land in Tivissa, nicht weit von Tarragona und träumte davon es nach ursprünglichen, traditionellen Methoden zu bewirtschaften. Dieser Traum wird nun fortgeführt.



Azada Organic ist eine noch recht junge Firma, gegründet 2009 und beheimatet im katalonischen Teil Spaniens. In den 70er Jahren kaufte der Vater eines der beiden Gründer ein verlassenes Stück Land in Tivissa, nicht weit von Tarragona und träumte davon es nach ursprünglichen, traditionellen Methoden zu bewirtschaften. Dieser Traum wird nun fortgeführt.

El Azada - die Hacke

Die Hacke mit der das Feld bearbeitet wurde ist zum Namensgeber des spanischen Unternehmens geworden. Ob sie noch im Einsatz ist weiß keiner so ganz genau aber auf die Methoden biologischen Anbaus legt man bei Azada Organic auch heute noch größten Wert. Jährlich wird die CO2 Bilanz des Unternehmens akribisch gemessen



Azada Organic Olivenöl - ein Stück Spanien in der Flasche

Die Idee von Azada Organic ist es "ein gutes Stück Spanien in Flaschen ab zu füllen". So benutzt man zur Herstellung der nativen Olivenöle extra ausschließlich hundertprozentige Arbequina Oliven und preßt diese in der eigenen, kleinen Mühle. Für die aromatisierten Öle werden nur die feinsten Zutaten verwendet und gemeinsam mit den Ölen gepreßt. Dies ist eine Besonderheit die sich in der Reichhaltigkeit der Öle, in Form von Antioxidantien, Vitaminen und Nährstoffen, deutlich bemerkbar macht. Die Geschmackspalette geht von Basilikum und Thymian über Orange und Zitrone, Knoblauch, Chili und Ingwer bis nativem Kaffee-Olivenöl. Desweiteren werden aber auch Spezialitäten wie das Mandelöl aus mallorquinischen Mandeln hergestellt. Nachhaltigkeit schreibt man bei Azada Organic groß und so wird denn auch jährlich die CO2 Bilanz des Unternehmens akribisch gemessen und alles daran getzt sie stetig zu verbessern. Dies drückt sich auch in der Verpackung der edlen Gourmet-Öle aus. Flaschen aus reinem Glas mit einem hundertprozentigem UV Lichtfilter aus natürlichen Pigmenten schützen die Öle vor Licht. Selbst bei den Etiketten und den Kartons für die Flaschen achtet man auf Nachhaltigkeit.

Olivenölsets von Azada Organic





Wer Appetit bekommen hat sollte die Öle von Azada Organic unbedingt mal ausprobieren. Die Probier Sets bieten sich dazu hervorragend an.

Olivenöl Set Arbequina, Orange, Basilikum, Chili und Kaffee

- Reinsortiges Olivenöl aus Arbequina-Oliven kbA Die Arbequina-Olive gibt uns ein feines würziges, mineralreiches Öl, das aber nicht zu dominant ist und sich daher auch sehr gut zum Kochen eignet
- Olivenöl mit Orange, ideal für Nudelsalate, zum Marinieren von Carpaccio, zu Fisch und für Desserts
- Olivenöl mit Basilikum, ideal für Pesto, Tomatensalat, Capresesalat, Nudelgerichte
- Olivenöl mit Chili, passend zu Pizza, Pasta und Salate und Gerichten, denen man eine pikante Note geben möchte
- Olivenöl mit Kaffee, kaum zu glauben, aber eine äußerst interessante Variante. Probieren Sie das Olivenöl mit Kaffee zu Fois Gras, Leberpasteten, zu Salaten oder auf Tiramisu

Olivenöl Set Arbequina, Zitrone, Thymian, Knoblauch und Ingwer

- Reinsortiges Olivenöl aus Arbequina-Oliven kbA Die Arbequina-Olive gibt uns ein feines würziges, mineralreiches Öl, das aber nicht zu dominant ist und sich daher auch sehr gut zum Kochen eignet
- Olivenöl mit Zitrone, für Salate, Carpaccio, zu Fisch und Meeresfrüchten
- Olivenöl mit Thymian, sehr gut geeignet zu Ofenkartoffeln, gebratenem Fleisch (Lamm), Hummus, zu Suppen und Nudelgerichten
- Olivenöl mit Knoblauch, ideal zu Pizza, Pasta, für die mediterrane Küche, Gemüse, Braten
- Olivenöl mit Ingwer, für Fischgerichte, zum Backen und nicht nur für die asiatische Küche

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland
+49 (0)521-58497757 | info@gourmet-magazin.de | www.gourmet-magazin.de