

Esoliv, 'goldiges' Olivenöl der Extraklasse

Es wird oft das flüssige Gold Andalusiens genannt, das Olivenöl aus Jaén, der Hauptstadt der gleichnamigen Provinz und der Wiege allen Olivenöls weltweit.



Es wird oft das flüssige Gold Andalusiens genannt, das Olivenöl aus Jaén, der Hauptstadt der gleichnamigen Provinz und der Wiege allen Olivenöls weltweit. Es war genau diese Liebe zum grünen Gold, die ein Team von andalusischen Liebhabern guten Essens und vor allem Olivenöls darauf brachte, diesen Schatz auch dem deutschen Gourmetmarkt zugänglich zu machen und Spaniens Olivenöl dort den Platz zu sichern, der ihm gebührt, nämlich den 1. Platz. Diese Idee hat seit letzten Jahres einen konkreten Namen, nämlich Esoliv www.esoliv.de, eine deutsche Firma mit einem spanischen Herzen.

Jaén, die "Olivenöl"-Provinz in Andalusien

Jaén, die Provinz, die mit 66 Millionen Olivenölbäumen 20% der Weltproduktion an Olivenöl darstellt, ist für Andalusien, was für Deutschland und sein Bier die Hallertau ist. Auch diese Gemeinsamkeit spielte bei der Gründung Esoliv's eine ausschlaggebende Rolle. Diese andalusische Provinz liefert Esoliv demnach exklusiv nur kaltgepresstes Olivenöl der Extra Klasse, welches seinesgleichen sucht. Da wäre zuerst einmal das Premium Olivenöl Virgen Extra, mit einer Ölsäure von 0,08%. Der Ölsäuregehalt steht bei Virgen Extra und Virgen Olivenölen in direkter Verbindung zum Reifestadium der Ernte und der Schnelligkeit, sprich Frische der Verarbeitung nach derselben. Desto geringer also der Säuregrad des Olivenöls, desto frischer dessen Verarbeitung.



EsOliv - die Liebe zum heimischen Olivenöl

Das Premium Olivenöl Virgen Extra, das Esoliv vertreibt, hat also mit seinem geringen Ölsäureanteil in dieser Hinsicht die Bezeichnung "Frisch" förmlich gepachtet. Gerade diese Eigenschaft gepaart mit dem für die Olivensorte Picual charakteristischen Geschmack, brachte ihm mehrere spanische und internationale Auszeichnungen, aber vor allem zwei Goldmedaillen beim prestigereichsten Olivenölwettbewerb in New York (NYIOOC), sowohl in 2014 als auch 2015 ein. Auch das Native Olivenöl Extra mit dem wohlklingenden Namen "Esencia del Sur" (Essenz des Südens) steht seinem großen Bruder in Qualität und Frische der Verarbeitung mit einem Ölsäuregehalt von 0,2% in nichts nach. Beide Olivenöle sind bei einem Rauchpunkt von 220°C hervorragend zum Braten und Frittieren geeignet, ein weiterer Pluspunkt der Olivenöle Esoliv's. Die Liebe zum

heimischen Olivenöl ist bei Esoliv in all seiner Bedeutung spürbar. Ganz wichtig ist Esoliv die fachkundige Information seiner Kunden. Die Beratung derer steht an erster Stelle, denn das grüne Gold Andalusiens, ist zu kostbar, als es nur so als simples Beiwerk zu vermarkten. Es spiegelt die Kultur eines Landstriches wieder, mit all seinen Facetten und ist Ausdruck der Liebe zum Detail und zur Qualität.





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