

SABORITA

Detaillierte Beschreibung unserer Produkte

A. Olivenöl

Wir produzieren - je nach Reifegrad der Oliven im Verlauf der Erntezeit - 3 unterschiedliche Olivenöle. Die erste Sorte entsteht aus den allerersten noch ganz grünen Oliven, wir pflücken diese vom Baum noch vor dem offiziellen Erntebeginn. Diese Vorerntezeit dauert höchstens 5 Tage und das daraus entstandene Olivenöl nennen wir **SuperVerde**. Die zweite Sorte entsteht aus den ersten ca. 10 Tagen der offiziellen Erntezeit (hier ist ein Grossteil der Oliven immernoch grün). Diese Sorte nennen wir **Temprano**. Und die dritte Sorte nennen wir **Zumo**, sie wird aus den reifen Oliven gewonnen. Diese Erntezeit beträgt normalerweise zwischen 1 bis 2 Monate. Alle drei Sorten sind Olivenöle Virgen Extra, erste Kaltpressung, Categoría superior.

Im Laufe der Reifezeit gewinnen die Oliven an Ölkonzentration und verlieren Wasseranteile und Chlorophyll. Das Aroma verändert sich leicht. In allen drei Fällen pressen wir die Oliven am gleichen Tag, an dem wir sie ernten. Auf diese Weise bleibt der Säureanteil unserer Olivenöle immer niedriger als 0,2%, dafür garantiert prinzipiell die Frische der Oliven im Moment der Pressung wie auch die Art und Weise, wie der ganze Verarbeitungsprozess verläuft.

Wir produzieren all unsere Olivenöle mit der Olivensorte Serrana de Espadán, das ist eine sehr alte und lokale Olivensorte (Serrana bedeutet "aus den Bergen") hier bei uns in den Naturparks Sierra Espadán und Sierra Calderona. Unser Olivenöl-Angebot für euch:

➤ "**Zumo de Saborita**", 100% reiner Olivensaft aus unseren Bergoliven Serrana de Espadán, erste Kaltpressung, Virgen Extra, mild-fruchtig. Dieses ist unser Olivenöl welches wir jedes Jahr anbieten, wahrscheinlich kennt ihr es schon.

Zumo: im 5L- und 2,5L-Kanister oder in der Flasche (0,5L).

➤ "**Temprano Serrana (Suave) de Saborita**", ebenso 100% reines Olivenöl der Sorte Serrana de Espadán, erste Kaltpressung, Virgen Extra, sehr mild, fruchtig, ohne jegliche Bitternote. Sehr fein auch pur zu geniessen, aufs Brot oder zu Rohkost (natürlich ebenso, wie auch der Zumo, wunderbar zum Kochen geeignet). Temprano bedeutet früh, da dieses Olivenöl aus den ersten Erntetagen entsteht.

Temprano Serrana (Suave): im 2,5L- Kanister oder in der Flasche (0,5L).

➤ "**SuperVerde de Saborita**", ebenso aus unseren Oliven Serrana de Espadán gewonnen, 100% reines Olivenöl, Virgen Extra, erste Kaltpressung, nur in manchen Jahren erhältlich und leider nur bis der Vorrat reicht: das SuperVerde ist der Ergebnis einer kleinen 5-Tage-Produktion, noch bevor die eigentliche Ernte beginnt, wenn die Oliven noch komplett grün sind aber schon erntbar. Der Ölertrag liegt zu diesem Zeitpunkt bei weniger als der Hälfte bei reifen Oliven. Die Oliven fallen nicht leicht vom Baum und die Ernte ist sehr mühsam. Aber das Ergebnis ist jeder Mühe Wert. Sein

Geschmack ist ausserordentlich, sehr frisch, mit einer kleinen Mandelnote. Ein totaler Luxus, den wir uns manchmal gestatten.

Superverde: im 2,5L-Kanister oder in der Flasche (0,5L).

➤ Für die Liebhaber eines etwas stärkeren Olivenöls, haben wir eine 4. Sorte Olivenöl im Sortiment, ein Temprano (also ebenso Ergebnis des Beginns der Ernte) produziert mit der Olivensorte Manzanilla und unserer Serrana de Espadán. Wir nennen es “**(Temprano) Intenso de Saborita**”. Sein Geschmack ist gestärkt durch den Anteil an der Sorte Manzanilla. Es hat einen ganz leichten Bitterton und ist etwas pikanter als unsere anderen Olivenöle.

Temprano Intenso: im 2,5L-Kanister oder in der Flasche (0,5L).

Über den Herstellungsprozess unserer Olivenöle:

Unser Olivenöl wird bei niedrigen Temperaturen gewonnen. Es handelt sich bei all unseren Olivenölen um einen 100% reinen Olivensaft (ohne jegliche Zusatzstoffe oder Veredelungsprozesse). Die Trennung des Wasseranteils vom Olivensaft erfolgt durch Dekantierung und später rein mechanisch durch Zentrifugierung, ohne Einsatz von Lösungsmitteln. All unsere Olivenöle werden in unterschiedlich grossen Stahltanks aufbewahrt. Wir achten dabei sehr darauf, dass die Tanks maximal gefüllt werden und somit möglichst kein Luftloch an der Oberfläche bleibt. Die Abfüllung in die Flaschen und Kanister erfolgt nach und nach im Jahr, je nach Anfrage, um die Oxydation und den Verlust an besonderen Eigenschaften zu verhindern bzw. zu minimalisieren.

B. Mandeln, Sorte Marcona

Viele von euch haben Sie schon gekostet: die **Mandeln der Sorte Marcona!**

Die Sorte Marcona ist eine süsse Mandel, eine alte Sorte deren Produktion nicht regular verläuft. Das liegt daran, dass diese Mandelbäume schon sehr früh im Jahr blühen (Januar/Februar), was dazu führt, dass sie hier bei uns in den Bergen Gefahr laufen, eine Eisnacht zu erleben (was in dem Jahr dann zu einem Ernteausfall führen kann). Ausserdem bleiben diese Mandeln viele Monate am Baum und werden erst ab Mitte September geerntet. Mit dieser sehr frühen Blütezeit und späten Erntezeit, haben die Mandeln unserer alten Bäume sehr viel Zeit, um sich zu entwickeln und an Nahrungsstoffen anzureichern. Deshalb sind diese Mandeln besonders reich an Zuckern und Fetten und daher sind sie auch die einzigen Mandeln die zugelassen sind für die “Dénomination de Origen de los Turrónes de Jijona” (einer berühmten Mandelsüssspeise in Jijona). Sie ist auch die einzige Mandelsorte die auf dem Markt preislich anders eingestuft wird, alle anderen Mandelsorten werden preislich unter dem Begriff “almendras comunas” zusammengefasst. Sie ist somit die beliebteste und teuerste Mandelsorte auf dem Markt, da ihre Produktionskosten ebenso höher sind als die der schnellwachsenden Mandeln. Die Marcona muss ja mindestens 7 Monate am Baum bleiben, was jedes Jahr mehrere Risiken mit sich bringt: Eisnächte, Hagel oder starker Wind der die Blüten oder jungen Mandeln frühzeitig vom Baum holen kann...).

Dank ihrer sehr starken Schale kann sie das ganz Jahr über aufbewahrt werden.

Achtung auch beim Knacken: normale Nussknacker gehen beim Öffnen einer Marcona-Mandel leicht kaputt, da die Marcona-Schale zu hart ist. Wir selbst öffnen sie mit einem kleinen Hämmerchen auf einem Stein, mit dem kurzen Schlag auf der Nahtseite (gerade so, dass sich die Schale öffnet, aber die Mandel nicht zermatscht – das ist immer wieder ein netter Grund, um sich mit den Kindern oder Freunden zusammen in den Garten zu setzen und die Mandeln gemeinsam zu öffnen.

Wir haben nachwievor ungeknackte Mandeln für euch, Bio zertifiziert, **in 2kg-Tüten oder 5kg-Säcken.**

Neuheit : wir bieten sie euch seit der letzten Ernte auch geknackt an, im **180gr-Glas oder in einer 600gr-Tüte** vakuum verpackt.

Und wir bieten euch dieses Mal sogar **geröstete Mandeln, im 180gr-Glas.**

C. Kürbis

Auch dieses Jahr haben wir wieder eine reiche Kürbisernte erreichen können, dieses Mal allerdings nur die **Kürbissorte "Buen Gusto"**, eine alte und hiesige Kürbissorte, Bio-Anbau im Zertifizierungsprozess. Diese Kürbissorte wird hier von je her vor allem für Süßspeisen verwandt, oder für Kürbiscreme. Die "Buen Gusto" ist besonders süß und intensiv im Geschmack. Eine hiesige Spezialität ist mit dieser Sorte die "Calabaza asada" (Ofenkürbis). Für dieses Nachtisch-Rezept müsst ihr den Kürbis in 2 Teile schneiden (horizontaler Schnitt) und einen oder beide Teile mit der Öffnung nach oben in den Ofen geben. Vorher je nach Geschmack ein wenig Honig auf die Schnittfläche träufeln (oder pur belassen). Bei ca. 200° ca. 1 Std backen (der Kürbis ist fertig, wenn die Oberfläche etwas dunkler geworden ist und das Fruchtfleisch überall schön weich geworden ist. Die Kürbishälfte wird im Ganzen serviert und dann in Kuchenstücken noch warm (oder auch kalt) verteilt und mit dem Löffel gegessen (die untere Schale bleibt übrig).

Wir bieten euch dieses Mal 2 Grössen an : **Kategorie I zwischen 2,5 und 3kg, Kategorie II zwischen 4,5 und 5kg.**



D. Aloe Vera

Wir freuen uns, euch auch dieses Jahr wieder unsere **Aloe Vera Blätter** aus eigener Produktion anbieten zu können : jede Bestellung beinhaltet jeweils **2 Blätter**.

Das innere transparente gelige Fruchtfleisch des Blattes ist bekannt für seine entzündungshemmende Eigenschaften, ideal bei Haut-Unreinheiten, Verbrennungen, kleinen Wunden oder Sonnenbrand. Das Gel hat zudem zahlreiche andere Heilwirkungen aufgrund seiner hohen Anzahl an Vitalstoffen und Vitaminen.

Aloe Vera wirkt anti-bakteriell, anti-viral und anti-fungal. Aus diesem Grund wird ihr eine entgiftende und reinigende Wirkung auf den Körper nachgesagt. Eine Art Gel-Pflaster auf der Haut hemmt die Bildung von Bakterien und Viren und wirkt somit positiv bei Neurodermitis und kann Linderung bei Lippen-Herpes verschaffen. Das Gel gibt trockenem Haar verlorene Feuchtigkeit zurück und macht es dank seines hohen Gehalts an Vitamin E wieder geschmeidig. Darüber hinaus vertreibt es Schuppen und regt das Haarwachstum an. Der Aloe-Vera-Saft mindert Fältchen und stärkt das Zahnfleisch.

Innerlich angewendet, macht uns das Aloe-Gel stark gegen Viren und Bakterien, denn die enthaltenen Pflanzenstoffe (Acemannan) stimulieren das Immunsystem. Es fördert die Verdauung, schützt die Darmflora und beugt Erkältungen vor.



Beschreibung der Produkte die wir euch aus anderer lokaler Landwirtschaft anbieten

E. Reis der Sorte Bombita

Seit einiger Zeit können wir unser Angebot für euch bereichern mit dem wunderbaren **Reis Bombita** von unserem Freund Antonio. Er produziert hier in der Valenzianischen Albufera einen Rundreis höchster Qualität. Antonio arbeitet mit mehreren anderen Kleinbauern der Albufera zusammen (das ist ein Naturpark der sich spezialisiert hat auf den Schutz der hiesigen Fauna, im Besonderen für Vögel) um gemeinsam bei der Produktionsarbeit maximal den Umweltschutz mit einzubeziehen. Sie haben ihre Mühle und Trocknungsräume hier oben bei uns in den Bergen, was ihnen erlaubt, keine Zusatz- oder Anti-Fungistoffe im Trocknungsprozess einsetzen zu müssen, wie sonst üblich.

Der Reis Bombita wird nach und nach geschält, je nach Nachfrage. Und viele berühmte valenzianische Restaurants wählen eben diesen Reis Bombita der Albufera für ihre köstliche Paella. Er eignet sich auch wunderbar für andere Reiserichte, wie z.B. Risotto oder Reismenüen.

Reis Bombita **in 2kg-Säckchen oder im 12 kg-Gebinde** (mit 6 x 2kg-Säckchen).

F. Jamón Serrano / spanischer Schinken

Zum ersten Mal bieten wir euch auch Jamón Serrano von einer hiesigen Metzgerei an, die ihren Schinken nach traditionellen Methoden produziert und hier in den Bergen trocknet:

- Schinken **Jamón Serrano Bodega**, ungefähr 750gr im ganzen Stück, vakuumverpackt geliefert.
- Schinken **Jamón Serrano Bodega**, ungefähr 350gr in kleine Würfel geschnitten, vakuumverpackt geliefert.
- Ein halber Schinken, **Jamón Gran Reserva**, 3,5kg ungefähr, im ganzen Stück, vakuumverpackt geliefert.
- **Lomo embuchado** : Schweinelende getrocknet, ungefähr 500gr im ganzen Stück, vakuumverpackt geliefert. Der "lomo embuchado" ist eine besondere spanische Spezialität, hergestellt aus der Schweinelende und über mehrere Monate verfeinert und getrocknet. Sie enthält fast kein Fett und wird trocken und kalt gekostet, in sehr feine Scheiben geschnitten.

Die Metzgerei ist ein hiesiges Familienunternehmen die in ihren Arbeitsprozessen erneuerbare Energien verwendet, nur Fleisch km0 verwendet (Schweine aus dem hiesigen Naturpark). Sie haben die Zertifizierung des "Bien estar animal", bisher allerdings noch kein Bio-Label.

G. Zitrusfrüchte und andere Früchte ...

Ausserdem unterstützen wir auch Kleinbauern vorort, die hiesige Zitrusfrüchte anbauen (alle Bio zertifiziert) und die auch sonst nach unseren ökologischen, sozialen und ethischen Richtlinien und Anforderungen arbeiten (mehr dazu im Infoblatt). Falls ihr an diesen Zitrusfrüchten

interessiert sein solltet, meldet euch bitte bei uns und ich schicke euch alles nötige Infomaterial zu, um gemeinsam eine Bestellung und Lieferung zu euch planen zu können (nur in Saisonzeit: November bis Mai/Juni).

Dabei können wir euch Mischkisten (14 oder 9,5kg) oder Einzelprodukt-Kisten (9,5kg) zusenden. Es handelt sich je nach Monat um folgende Produkte: Orangen, Zitronen, Limonen, Pampelmusen, Granatäpfel, Mangos, Avocados, Kakis und Mandarinen.

--

David Moya

[+34 670 30 24 14](tel:+34670302414)