

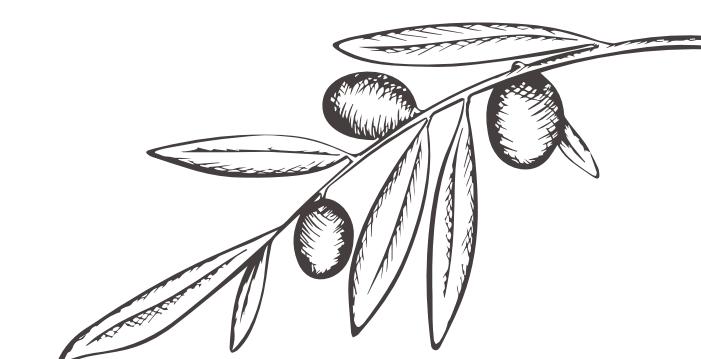




Geschichte



Die Arbequina ist eine Olivenbaumsorte (*Olea europaea*) mit Ursprung in Palästina. Es wurde vom Herzog von Medinaceli im 17. Jahrhundert eingeführt. Der Herzog lebte in einem Schlosspalast in Arbeca, Katalonien, daher der Name dieser Sorte zu Ehren der Gemeinde, in der er lebte.



Die Frucht

Die Arbequina-Olive ist kleiner als andere Sorten, hat eine intensiv grüne Farbe, ist kältebeständig und hat einen süßen Mandelgeschmack; die Arbequina-Olive hat es verdient die beliebteste Olive in Spanien zu sein. Ein Platz, der sich dadurch verdient gemacht hat, dass er der wesentliche Rohstoff für die weltweite Herstellung von Olivenölen ausgezeichneter Qualität ist.

Diese Sorte zeichnet sich durch ihr fruchtiges Aroma und ihren fruchtigen Geruch, mit Mandeltönen und süßem Geschmack aus. Es ist eine Olive, die auch auf dem Tisch gekostet wird, weil ihr Fruchtfleisch köstlich ist.

Darüber hinaus gilt die Arbequina als unverzichtbare Olive in der mediterranen Ernährung, da sie aufgrund ihres hohen Nährwerts als Aperitif und als Dressing in Salaten, Tapas, Pasteten und anderen Gerichten genossen werden kann.

Diese Olive zeichnet sich durch ihren geringen Kaloriengehalt, ihren Beitrag an Ballaststoffen und ungesättigten Fetten aus und ist ein ideales Nahrungsmittel für Menschen, die einen hohen Cholesterinspiegel haben oder abnehmen müssen.





Natives Olivenöl Extra der Höheren Kategorie

Die Wahrheit ist, dass das aus dieser Olive gewonnene Öl ganz eigentümlich ist, weil es fruchtig ist und im Mund einen zarten Mandelgeschmack hinterlässt, ohne jegliche Bitterkeit.

Olivenöle aus Arbequina haben einen butterartigen, ölichen und Cremigen Charakter, mit einem leicht würzigen Geschmack und exotischen Fruchtaromen, ohne adstringierende Noten, eher süß und schmackhaft.

Dieses Öl muss bei mäßigen Temperaturen, unter kühlen Bedingungen und in einer dunklen Umgebung, in die weder Sonne noch Frost eindringen können, konserviert werden, um den Genuss zu erhöhen und eine vorzeitige Oxidation zu verhindern.

Ökologisches Engagement

Grupo Lucas arbeitet auch bei der Produktion von Windenergie mit und bringt so sein ökologisches Engagement in die Herstellung seiner Produkte ein. Es handelt sich um eine saubere Energie, da sie weder atmosphärische Emissionen noch umweltschädliche Rückstände erzeugt.

Es erfordert keine Verbrennung, bei der Kohlendioxid (CO₂) entsteht, so dass es nicht zur Zunahme des Treibhauseffekts oder des Klimawandels beiträgt.

Das Management von Grupo Lucas basiert seit seinen Anfängen auf der Reinvestition eines guten Teils der Gewinne in die kontinuierliche Verbesserung der Produktionsprozesse und in F&E-Projekte.





Nährwertangaben

NÄHRWERTANGABEN pro 100g

Energiegehalt	3685 kJ/ 896 kcal
Fett	99,6 g
davon gesättigte fettsäuren	14,83 g
Kohlenhydrate	< 0,5 g
davon zucker	< 0,5 g
Eiweiß	< 2,0 g
Salz	< 0,03 g



PET 250ml



PET
500ml



PET 1L

PET 2L



PET 5L



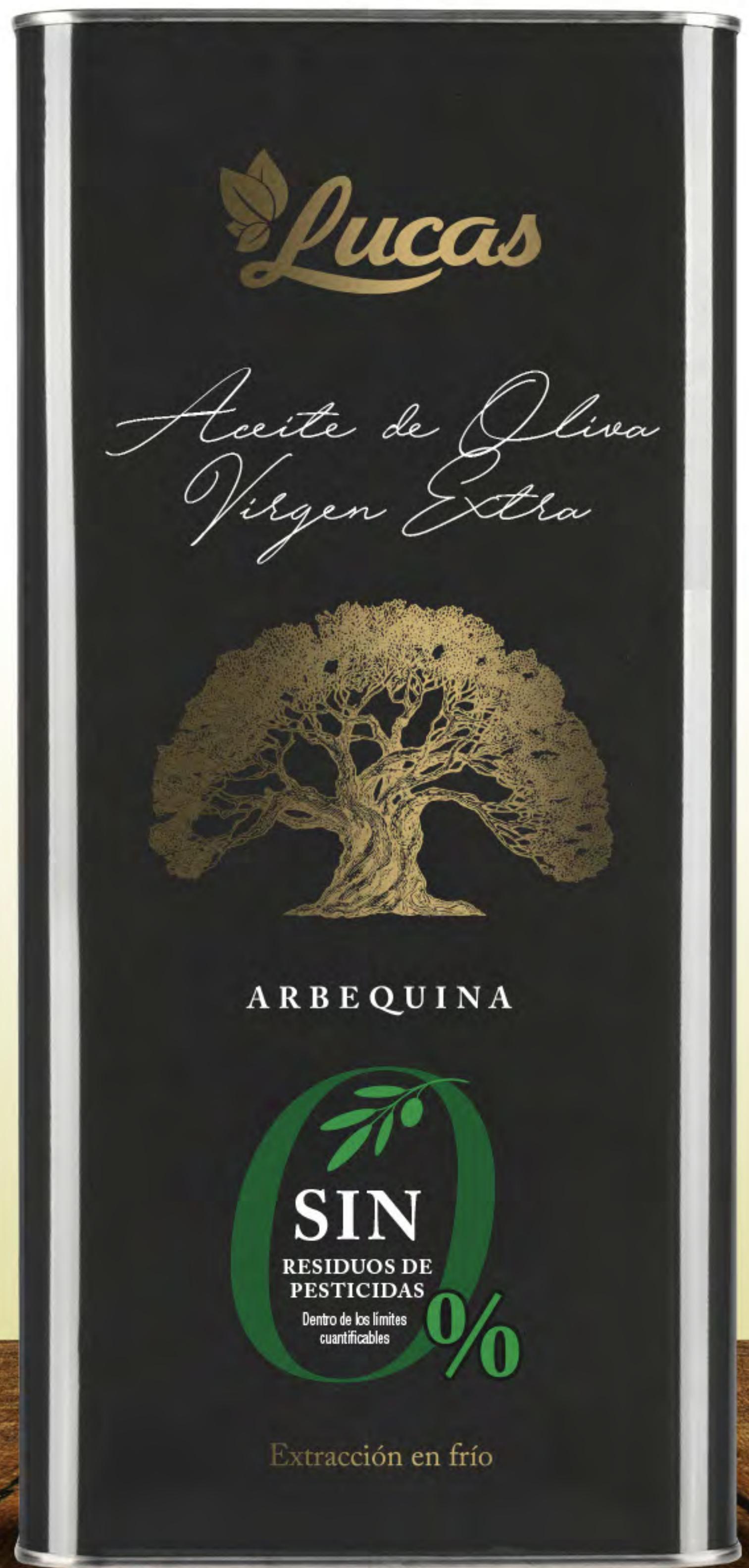
Glas 250ml



Glas 500ml



Dose 5L



Calle Mayor sn
30162 Santa Cruz (Murcia)
T +34 968 812 179
info@grupolucas.com

aceitelucas.com

