



Presseinformation

Flüssiges Gold 1000-jähriger Olivenbäume

Arbor – Olivenöl als Familienprojekt

Großvater und Enkel vereinen Tradition und Moderne

35 tausendjährige Olivenbäume, wahre Kunstwerke der Natur, geformt vom Vergehen der Zeit. Anerkannt von der Welternährungsorganisation (FAO) als erhaltenswertes landwirtschaftliches Produktionssystem von globaler Bedeutung. Was macht man daraus? In intensiven Gesprächen überlegten Großvater Carlos Cabanes und sein Enkel Xavier, wie sie ihre Erfahrungen mit hochwertigem nativem Olivenöl extra teilen könnten. Ihre gemeinsame Liebe und Leidenschaft für dieses exquisite Öl waren die Grundlage für ein spannendes Projekt, das sie in Angriff nahmen.

Arbor Sacris Luxury ist das außergewöhnliche native Olivenöl extra, das von den tausend Jahre alten Olivenbäumen auf dem Landgut Els Carlets im katalonischen La Sènia, Tarragona, Spanien, stammt. Dieses reinsortige bringt die ausgeprägte Persönlichkeit und mediterrane Seele der Farga-Olive zur Geltung. Das Öl stammt ausschließlich von Olivenbäumen mit einem Umfang von mehr als 3,50 m und einer Höhe von 1,30 m vom Boden aus gemessen. Jeder tausendjährige Olivenbaum wird katalogisiert und klassifiziert, um die Landschaft dieses Gebietes zu erhalten.

Daneben haben die Cabanes noch viele über hundertjährige Bäume, von denen ihr Arbor Senium Coupage stammt. Eine Mischung aus den lokalen Olivensorten Farga und Morrut.

Ganz gleich, ob Sie ein einfaches Gemüsepfannengericht oder ein komplexes Fischgericht zubereiten, das einzigartige Geschmacksprofil von Arbor Senium kann Ihren kulinarischen Kreationen eine besondere Note verleihen. Wenn Sie also das nächste Mal Ihre Gerichte aufpeppen wollen, greifen Sie zu Arbor Senium und erleben Sie den Unterschied, der sich aus der Verwendung von hochwertigem, authentischem nativem Olivenöl extra ergibt.

Arbor Sacris Luxury gibt es als 250 ml Gebinde für 99,00 € und Arbor Senium Coupage als 250 ml Gebinde für 17,90 € bei der Flavourique GmbH, Theodorstraße 41 j 2/Loft 10&11, 22761 oder zu bestellen über www.flavourique.de



Flavourique GmbH
Theodorstraße 41 j 2 / Loft 10 & 11
22761 Hamburg
Therése Engström Bollweg
Telefon: +49 (0)151 40168732
E-Mail: service@flavourique.com

Text vom 23.04.23
2 Seite(n), 478 Wörter, 2899 Zeichen
für Presse

Der Nachdruck ist bei Herstellerhinweis
honorarfrei.

Wir freuen uns nach erfolgtem Abdruck über
zwei Belegexemplare.



Weitere Informationen zum Thema gibt es unter www.flavourique.de

Für die Redaktion:

Diesen Text und Bildvorschläge finden Sie im Internet zum Download unter www.waschzettel.de/?ID=xxxxx

FLAVOURIQUE - darum geht es bei uns.
Gesegnet sein mit einem großartigen Speiseerlebnis - nichts kann das übertreffen.

Was verbindet Menschen so sehr wie Essen und Reisen? Denken Sie einfach darüber nach. Vielleicht fassen Sie gerade noch einmal zusammen, als Sie Ihren Freunden von der Hütte erzählten, in der Sie in den letzten Ferien direkt an der Skipiste in Südtirol gewohnt haben, ein kaltes Bier getrunken und ein knusprig heißes Gulasch gegessen haben. Oder den gegrillten Fisch, den Sie in einem Dorf an der Atlantikküste Portugals verspeist haben. Oder vielleicht Ihr selbst organisiertes spontanes Picknick mit Käse, Schinken und Rotwein im Hinterhof bei einem Bauernhofaufenthalt irgendwo in Italien.

Es ist etwas Besonderes, einen kleinen authentischen Weinproduzenten in Nordspanien zu finden oder über ihn zu stolpern, ein hausgemachtes Chutney mit einem frisch gebackenen Brot eines lokalen Lieferanten auf einem provenzalischen Markt zu testen oder einen Kaffee zu trinken und dabei einen ofenwarmen Keks in Ihrem Mund schmelzen zu lassen - gebacken in einem Bauerncafé in Südschweden, umgeben von blühenden Rapsfeldern...



Flavourique GmbH
Theodorstraße 41 j 2 / Loft 10 & 11
22761 Hamburg
Therése Engström Bollweg
Telefon: +49 (0)151 40168732
E-Mail: service@flavourique.com

Text vom 23.04.23
2 Seite(n), 478 Wörter, 2899 Zeichen
für Presse

Der Nachdruck ist bei Herstellerhinweis
honorarfrei.

Wir freuen uns nach erfolgtem Abdruck über
zwei Belegexemplare.