

PRESS RELEASE

Beleuchten Sie Ihre Küche mit portugiesischen Kräutern.

Be Aromatic widmet sich der Herstellung und dem Verkauf von Aroma-, Heil- und Kräuterpflanzen sowie Olivenöl und Honig. Wir bauen Kräuter auf einer Fläche von 3 Hektar auf einem 8 Hektar großen Bauernhof an. Dabei verwenden wir biologische Methoden, die auf Respekt vor der Umwelt und einer nachhaltigen Landwirtschaft beruhen.

Bei Be Aromatic erfolgt der gesamte Prozess manuell. Auf diese Weise garantieren wir eine hervorragende Qualität und Kontrolle unserer Produkte. Von der Ernte bis zur Verpackung wird das Produkt mit größter Sorgfalt und Genauigkeit behandelt, um alle seine Eigenschaften und Eigenschaften zu erhalten. Zu Beginn jeder Ernte, die im Mai beginnt, entfernen wir das Unkraut manuell. Die Ernte erfolgt meist von Hand, je nach Art und Witterung 3 bis 4 Mal im Jahr. Alle Pflanzen werden in einem dunklen Gewächshaus getrocknet und gut belüftet. Die natürliche Trocknung garantiert den Erhalt aller Aromen, Eigenschaften und des guten Aussehens der Pflanze. Nach der Dürre verarbeiten wir das getrocknete Kraut manuell, wobei die Blätter vom Hauptzweig getrennt sind. Wir sind uns bewusst, dass einheimische Pflanzen und dürreresistente Pflanzen die richtigen sind, um im Süden Portugals zu wachsen. In Alentejo haben wir hervorragende Bedingungen, um aromatische Pflanzen zu züchten, da das Klima der Pflanze viele Sonnenstunden bietet, was ihr eine höhere Konzentration an ätherischen Ölen und ein erstaunliches Aroma verleiht. Daneben lassen Be Aromatic Pflanzen wachsen, die nur im mediterranen Klima zu finden sind, und eine davon ist portugiesischer Thymian (Salzersatz), eine einheimische Pflanze aus Portugal und Spanien. Die Olivenölernte wird einmal im Jahr im November durchgeführt und stammt aus unserem traditionsreichen und hundertjährigen Olivenhain. Unsere Bienen arbeiten das ganze Jahr über und genießen die Artenvielfalt der Farm. Das Sammeln erfolgt einmal im Jahr im Spätsommer und liefert einen ganzen, intensiven und aromatisierten Honig.

Be Aromatic achtet auf die Umwelt, das Wasser, den Boden und auch die guten Arbeitsbedingungen unserer Mitarbeiter. Wir wissen, dass unser Produkt eine hervorragende Qualität hat, da alle Arbeiten von Hand ausgeführt werden. Wir sind uns bewusst, dass es mit der Hand unmöglich wird, große Mengen zu produzieren, aber unser Ziel ist mehr Vielfalt und bessere Qualität in einem Ökosystem mit viel Artenvielfalt, anstatt große Mengen. Wir wollen weiterhin eine nachhaltige Landwirtschaft betreiben und dafür müssen wir die Natur respektieren und mit der Natur arbeiten und nicht dagegen.

Für uns ist dies der richtige Weg, um in der Landwirtschaft zu arbeiten.