

SON MORAGUES

VALLDEMOSSA

Productes Ecològics

Unsere Produkte

Son Moragues Natives Bio-Olivenöl Extra

Besonders junge Mallorquina-Oliven aus den flachsten, sonnenreichsten und am tiefsten gelegenen Lagen des Gutes geben dieser kalt gepressten Spezialität in der handgemachten Glasflasche ihren einzigartigen Geschmack. Die mittlere bis starke grüne Fruchtigkeit und Aromen von Mandeln, Tomaten, Olivenblatt, Apfel und Banane machen das Öl zu einem besonderen Highlight für Kenner bei mittlerer Bitterkeit und Würze.

500 ml in bernsteinfarbener Glasflasche mit Ausgießer im Karton: um 45,00 Euro



SON MORAGUES

VALLDEMOSSA

Productes Ecològics

Es Roquissar Natives Bio-Olivenöl Extra

Grüne und reife schwarze Oliven der Sorte Mallorquina gehen in diesem Öl eine geschmacklich milde, leicht süße Verbindung ein. Dieses klassische mallorquinische Öl besticht durch seine samtige Textur und seinen ausgewogenen Geschmack mit leichter Bitterkeit und mittlerer Würze. Die handwerkliche Verarbeitung und Kaltpressung vor Ort garantiert höchste Produktqualität.

500 ml in historisch illustrierter Dose: um 16,00 Euro



SON MORAGUES

VALLDEMOSSA

Productes Ecològics

Eingelegte Oliven

Mallorquinische Oliven von höchster ökologischer Qualität, handgeerntet und direkt in Son Moragues weiterverarbeitet.

Ganzen grüne Oliven werden sechs Monate in Tontöpfen fermentiert und danach in Salzlake abgefüllt. Ihr Geschmack ist ausgewogen intensiv und typisch herb.

355 g im Glas: 8,50 Euro

Angeschlagene Oliven reifen 40 Tage in der Salzlake zusammen mit Fenchel und Chili. Durch das Anschlagen jeder einzelnen Olive nimmt diese das Aroma noch besser auf.

355 g im Glas: 8,50 Euro



SON MORAGUES

VALLDEMOSSA

Productes Ecològics

Bittere Orangenmarmelade

Sonnenverwöhnte Früchte aus biologischem Anbau samt karamellisierter Orangenschalen prägen den Geschmack dieses mallorquinisch interpretierten Klassikers.

190 g im Glas: um 8,00 Euro

Tomaten-Basilikum-Konfitüre

Reife Bio-Tomaten treffen auf frisches Basilikum aus den Gärten von Son Moragues. Eine perfekte Ergänzung zu einer herzhaften Käseplatte, köstlich auf Toast mit Schinken oder als Topping zum Salat.

190 g im Glas: um 8,00 Euro



Rote-Zwiebel-Marmelade

Rote Zwiebeln werden seit mehr als 200 Jahren in Son Moragues angebaut. Der leicht süße und aromatische Geschmack macht die Zwiebeln zur perfekten Zutat für eine milde und subtile Marmelade mit einer leicht würzig- süßen Note.

190 g im Glas: um 8,00 Euro

Quittengelee

Die Quitte ist ein herbstlicher Star in Son Moragues. Das Gelee ist weich und süß im Mund und ein klein wenig scharf, dadurch eignet es sich besonders gut, um einen Kontrast von süß und herzhaft herauszustreichen.

190 g im Glas: um 7,00 Euro

Orangengelee

Ob auf dem Frühstückstisch oder als Füllung für Kekse oder Torten – dieses Gelee und sein süßer Geschmack mit leicht bitterer Note dürfen in keinem Mallorca-begeisterten Haushalt fehlen.

190 g im Glas: um 7,00 Euro