

SON MORAGUES

VALLDEMOSSA

Productes Ecològics

Mallorquinische Produkte der Spitzenklasse: Ökologisches Landgut Son Moragues präsentiert sich und seine Produkte auf der Biofach

Nürnberg, im Februar 2020

Auf der diesjährigen Biofach präsentiert das Gut Son Moragues seine nachhaltigen Bio-Produkte auf dem Gemeinschaftsstand der Balearen 5-381 in Halle 5. Für kulinarisch Interessierte, die Wert auf höchste ökologische Qualität und regionale Verbundenheit legen, ist der Besuch ein Muss.

Das Son Moragues Natives Bio-Olivenöl Extra ist weit über die Grenzen Mallorcas bei Kennern bekannt und wird geschätzt. Seit 2006 wird auf dem 300 Hektar großen Anwesen bei Valdemossa im Einklang mit der Natur gewirtschaftet. Von insgesamt 10.000 eigenen Olivenbäumen im Alter zwischen 200 und 600 Jahren stammen die Oliven der heimischen Sorte Mallorquina, die für das exklusive hauseigene Olivenöl verarbeitet werden.

Eine eigene Presse gewährleistet die direkte Verarbeitung vor Ort, Pflege und Schutz der Olivenhaine erfolgen ausschließlich durch natürliche Maßnahmen wie die Beweidung durch Schafe oder das Bestäuben mit Tonstaub. Maschinen kommen nicht zum Einsatz, alle Arbeitsprozesse bis zum fertigen Olivenöl erfolgen per Hand. Rund 10000 Liter Olivenöl werden so pro Jahr abgefüllt.

Besucher der Biofach können sich nicht nur von der Qualität des Olivenöls aus Valdemossa überzeugen. Neben eingelegten Oliven gehören auch Konfitüren und Gelees aus hauseigenem Bio-Obst und -Gemüse zum Sortiment aus Son Moragues. Auch hier wird jedes einzelne Glas von Hand eingekocht.

Die Einnahmen aus dem Verkauf der Produkte kommen nicht zuletzt der Bewahrung des mallorcaweit einzigartigen Olivenhains sowie dem Erhalt der Trockensteinmauern zugute. Auch die Zusammenarbeit mit regionalen Initiativen und Handwerkern bildet einen Schwerpunkt des Regenerationsprojektes Son Moragues. Zusätzlich werden für Besucher besondere Erlebnisse wie Verkostungen, Workshops oder ökologische Touren durch den Olivenhain realisiert.

Über das Gut Son Moragues:

Die Ursprünge des Anwesens Son Moragues reichen zurück bis ins 1. Jahrhundert n.Chr., das heutige Gutshaus ist über 600 Jahre alt. Auf 100 Hektar wachsen 10.000 hauseigene Olivenbäume im Alter zwischen 200 und 600 Jahren. Die seit 2006 betriebene nachhaltige Bewirtschaftung des Gutes zahlt sich aus: Die Artenvielfalt und Fruchtbarkeit der Kulturpflanzen steigen kontinuierlich. Insgesamt 50 Kilometer Trockensteinmauern begrenzen die Hänge, ein kostbarer Lebensraum für zahlreiche Tiere und Pflanzen. Nachhaltigkeit, Tradition und Innovation gehen in Son Moragues eine zukunftsweisende Verbindung ein. Durch den Verkauf der hauseigenen Produkte sowie sanften Öko-Tourismus vor Ort wird das Engagement zum Erhalt dieses einzigartigen Lebens- und Wirtschaftsraums weiter ausgebaut.

Pressekontakt
brand campus PR
presse@brandcampus.de
Telefon: **030 863 29 96 – 0**
Suarezstraße 62
14057 Berlin

Kontakt Son Moragues
Uta Werner
uta@sonmoragues.com
+34971612541
www.sonmoragues.com
Mallorca