

# KRÓLOWA WŚRÓD OLIW

- Odkryj sekret oliwy z Majorki, gdzie tradycja spotyka się z doskonałością natury i zrównoważoną uprawą, tworząc oliwę o niezrównanym smaku i aromacie.

- **Gwarancja Jakości:**

Denominacion de Origen Oli de Mallorca: Certyfikat ten potwierdza najwyższą jakość i autentyczność oliwy z Majorki.



## OLIWA Z MAJORKI

### SKARB ŚRÓDZIEMNOMORSKIEJ WYSPY

- **Wczesny Zbiór i Tradycyjne Metody:** Wczesny zbiór młodych oliwek oraz natychmiastowe tłoczenie w tradycyjnym młynie gwarantują świeżą, intensywną oliwę o wyrazistym smaku, bez kwasowości czy goryczy.
- **Bogactwo Smaków:** Mieszanka odmian Arbequina, Picual, Koroneiki i Frantoio tworzy oliwę o owocowym i lekko pikantnym smaku. Delectuj się nutami zielonego jabłka, krzaków pomidorów, świeżo ściętej trawy, a także prażonego chleba i kandyzowanych owoców.

zamówienia:

[holimedica.pl](https://holimedica.pl)



733-992-512

[holimedica@gmail.com](mailto:holimedica@gmail.com)



## NIEPOWTARZALNE TERYTORIUM:

---

- Na malowniczej Majorce, pomiędzy majestatycznymi górami Sierra Tramuntana a błękitem Morza Śródziemnego, od tysięcy lat panują idealne warunki do uprawy drzew oliwnych. Casa LIMBELLA i Casa OLI, korzystając z tego wyjątkowego terytorium, produkują oliwę z oliwek o wyjątkowych walorach.
  - Wapienne gleby, morskie wiatry i ochrona pasma górskiego Sierra Tramuntana, wpisane na Listę Światowego Dziedzictwa UNESCO, tworzą idealne środowisko dla rozwoju drzew oliwnych.

## NATURALNA I ZRÓWNOWAŻONA UPRAWA:

---

- Szacunek dla ziemi i dbałość o środowisko są podstawą filozofii produkcji oliwy z Majorki.
  - Rezygnacja z herbicydów i minimalizacja użycia pestycydów chronią bioróżnorodność wyspy.
  - Unikanie orki i stosowanie naturalnych nawozów sprzyja zdrowiu gleby.
  - Coroczne przycinanie drzew zapewnia lepszą cyrkulację soków, wentylację i dostęp do słońca, ograniczając choroby.
  - Różnorodność gatunków drzew, roślin i owadów zapylających tworzy zrównoważony ekosystem.



## DOSTĘPNE OD POŁOWY WRZEŚNIA 2024:

---

- Oliwa z oliwek
- Sól majorkańska
- Przetwory z oliwek

## SZTUKA TWORZENIA OLIWY

---

- **"Oliwa Zamkowa":** Unikalne podejście do produkcji oliwy z Majorki. Oliwki pochodzą z jednej, wyjątkowej parceli i jednego rocznika, co zapewnia najwyższą jakość i niepowtarzalny charakter.
- **Ręczny Zbiór:** Delikatne, ręczne zbieranie oliwek bezpośrednio z gałęzi ("metoda malowania") chroni drzewa i owoce.
- **Natychmiastowe Tłoczenie:** Oliwki są natychmiast transportowane do młyna, gdzie są myte źródlaną wodą i tłoczone na zimno w prasie mechanicznej, zachowując swoje cenne właściwości.
- **Kontrola Jakości:** Zamknięty obieg produkcji chroni oliwę przed kontaktem z powietrzem i światłem, zapobiegając utlenianiu. Staranne kontrolowanie temperatury i proces wirowania zapewniają najwyższą jakość i stabilność oliwy.
- **Pełnia Smaku:** Oliwa z Majorki nie jest filtrowana, lecz powoli dekantowana, aby zachować wszystkie aromaty i nuty smakowe.

