



**Rezept Tipp:
Mallorquinisches mit
Olivenöl (Pamboli)**

Einfaches und leckeres Rezept für die schnelle Zubereitung Pan moreno oder ein ähnliches Bauernbrot im Ofen oder Grill von beiden Seiten anrösten und mit einer Knoblauchzehe Einreiben. Mit Salz überstreuen und mit dünnen Scheiben von Salattomaten belegen. Nochmals salzen. Extra vergin Öl darüber träufeln. Kann mit Kapern, kleingehackten Oliven, Thunfisch oder Serrano Schinken ergänzt werden.

**Consejo de la receta:
Mallorquin con
Aceite de oliva (Pamboli)**

Receta sencilla y sabrosa de rápida preparación Tostar el pan moreno o un pan de campo similar en el horno o en el grill por ambos lados y frotar con un diente de ajo. Espolvorear con sal y con rodajas finas de tomates para ensalada. Sal de nuevo. Rociar con aceite vegetal extra por encima. Se puede cubrir con alcaparras, aceitunas picadas, atún o jamón serrano.

**Recipe Tip:
Mallorcan with Olive Oil
(Pamboli)**

Simple and tasty recipe for quick preparation Toast Pan moreno or similar farmhouse bread in the oven or grill on both sides and rub with a clove of garlic. Sprinkle with salt and top with thin slices of lettuce tomatoes. Salt again. Drizzle extra vergin oil over the top. Can be complemented with capers, finely chopped olives, tuna or Serrano ham.

info@oliverasdecampos.com
oliverasdecampos.com

Briefadresse/Postal
Apartado de Correos 142
07630 Campos
Illes Balears - España

Online kaufen unter: **oliverasdecampos.com**
Cómpralo online en: **oliverasdecampos.com**
Buy online at: **oliverasdecampos.com**

Homeworld Mallorca S.L.U.

Polígono 15, Parcela 387
07630 Campos

+49 160 4795345
+34 622 165315

+49 173 3069843
+34 622 058786



Höchste Qualität aus Mallorca, Extra vergin,
schonende Verarbeitung, kaltgepresst

Máxima calidad de Mallorca, extra virgen,
proceso suave, prensado en frío

Highest quality from Mallorca, extra vergin,
gentle processing, cold pressed



OLIVERAS DE CAMPOS

Ideal für den Genuss von Salat, mit frischem Weißbrot und
die Verfeinerung von Fleisch, Fisch und Gemüse

Ideal para disfrutar con ensalada, con pan blanco fresco y el
aderezo de la carne, el pescado y las verduras

Ideal for enjoying salad, with fresh white bread and the refinement
of meat, fish and vegetables

Unser natives Olivenöl extra vergine

Our extra virgin olive oil

Nuestro aceite de oliva virgen extra

Die Olivensorte Arbequina ist eine der hochwertigsten Olivensorten der ersten Güteklasse auf Mallorca. Der Gehalt an einfach- und mehrfach ungesättigten Fettsäuren ist relativ hoch. Dies kann sich positiv auf die Zellen und den gesamten Organismus auswirken. Die DO-Siegel „**DO Oli de Mallorca**“ zeichnet das Olivenöl aus. Es wird mit mechanischen Verfahren kalt gepresst. Extra vergine steht für das traditionelle, mallorquinische Produkt der Extraklasse und ist neben dem reinen Bio Öl die höchste Auszeichnung für ein reines, natürliches und nachhaltiges Olivenöl. Unser Olivenöl besitzt einen **extrem niedrigen Säuregehalt** (unter 0,8%). Dieser entsteht durch die frühzeitige Ernte und eine schonende Verarbeitung. Das fruchtige und milde Geschmacksbouquet wird dadurch beibehalten.

La variedad de aceituna Arbequina es una de las variedades de aceituna de mayor calidad en Mallorca. El contenido de ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados es relativamente alto. Esto puede tener un efecto positivo en las células y en todo el organismo. El sello de la DO „**DO Oli de Mallorca**“ distingue al aceite de oliva. Es prensado en frío mediante procesos mecánicos. Virgen extra representa el producto tradicional mallorquín de clase extra y, junto con el aceite orgánico puro, es

el máximo galardón para un aceite de oliva puro, natural y sostenible. Nuestro aceite de oliva tiene una **acidez extremadamente baja** (menos del 0,8%). Este es el resultado de una cosecha temprana y un proceso cuidadoso. Se conserva el aroma afrutado y suave de los sabores.

Olive variety Arbequina is one of the highest quality olive varieties in Mallorca. The content of mono- and polyunsaturated fatty acids is relatively high. This can have a positive effect on the cells and the entire organism. The DO seal „**DO Oli de Mallorca**“ distinguishes olive oil. It is cold-pressed using mechanical processes. Extra virgin stands for the traditional, Mallorcan product in a class of its own. Alongside pure organic oil is it the highest award for a pure, natural and sustainable olive oil. Our olive oil has an **extremely low acid content** (less than 0.8%), which is the result of early harvest and careful processing. The fruity and mild bouquet is retained.



Dunkle, elegante Glasflasche
mit weißem Etikett, ideal als Geschenk.

Frasco de vidrio oscuro y elegante
con etiqueta blanca, ideal como regalo.

Dark, elegant glass bottle
with white label, ideal as a gift.



Kanister in 3 Größen 5l, 500ml und 250ml

Innovative und praktische Verpackung aus recycelbarem Aluminium, leicht und unempfindlich, ideal für Versand und Transport, gute Ökobilanz.

Canisters in 3 sizes 5l, 500ml and 250ml

Embalaje innovador y práctico fabricado en aluminio reciclable, ligero e irrompible, ideal para envío y transporte y sostenible con el medio ambiente.

Canisters in 3 sizes 5l, 500ml and 250ml

Innovative and practical packaging made of recyclable aluminum, light and insensitive, ideal for shipping and transport, good ecological balance.



Auf unserer Finca wachsen über 625 Olivenbäume der Sorte Arbequina. Die Finca Can Oliveras besitzt darüber hinaus zahlreiche Orangen, Mandarinen, Zitronen- und Feigenbäume, sowie mehrere Gemüseplantagen. Auf ca. 60 Hektar wachsen sämtliche Pflanzen aus dem mediterranen Umfeld und sorgen mit vielen Kräutern und Blumen für einen einzigartigen Duft.

Consta de 60 hectáreas en la que contamos con más de 625 olivos de la variedad Arbequina. También contamos con numerosos naranjos, mandarinos, limoneros e higueras, así como varias plantaciones de hortalizas. Todas las plantas del entorno mediterráneo aportan un aroma único gracias a las hierbas silvestres y flores.

On our finca grow over 625 olive trees of the Arbequina variety. Finca Can Oliveras also has numerous orange, tangerine, lemon and fig trees, as well as several vegetable plantations. On about 60 hectares grow all plants from the Mediterranean environment and provide with many herbs and flowers for a unique fragrance.