

**Pinard de Picard GmbH & Co. KG**  
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen  
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30  
info@pinard.de

PINARD *de* PICARD®



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594  
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110  
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70  
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

## ***Arroyovil, Olivenöl Virgen Extra „Conde de Argillo”***

Region: *Andalusien*  
Erzeuger: *Hacienda Arroyovil - Andalusien*

Rebsorte:  
Bestell-Nr.: *31183*

*Grünlich bis gelbgrün in der Farbe präsentiert sich dieses aus 100 % Picual gewonnene Öl in der Nase mit sortentypischen Aromen von roten Früchten (Cassis). Im Geschmack sehr frisch, intensiv und fruchtig, gleichzeitig jedoch harmonisch und gut ausgewogen, Noten von Tomaten und Auberginen. Eine Spur von Bitterkeit umspielt den Gaumen, gepaart mit einer reizvollen pikanten Note.*

*Zur vielfältigen Verwendung in der ambitionierten Küche: verfeinert mediterrane Salate und die unterschiedlichsten Gemüse- und Fischgerichte, ideal auch zu andalusischem Tomaten-Gazpacho. Der FEINSCHMECKER empfiehlt dieses Öl zu Schmorgerichten wie Lammragout.*

*FEINSCHMECKER 2003: Eines der besten Olivenöle der Welt!*

