24.05.2011 – 15:15 Uhr

Globus ***delicatessa: Extremadura - Delicias de España 26. Mai - 11. Juni 2011

Spreitenbach (ots) -

Gerne stellen wir Ihnen kulinarische Köstlichkeiten aus der Extremadura vor, die vom 26. Mai bis zum 11. Juni in allen Globus ***delicatessas erhältlich sein werden. Lassen Sie sich entführen in die zauberhafte Region von delikatem Käse, extravagantem Schinken und köstlichen Weinen.

Full Moon: Edles Olivenöl aus bei Vollmond geernteten Oliven. Die Farbe des Öls ist wunderschön grün, und auf der Zunge entfaltet sich ein intensiv frischer Geschmack. Aromen von grünem Apfel, Gras, Tomate und einen Touch Banane schmeckt man heraus. Das Olivenöl ist süsslich und würzig mit einer Spur Mandeln im Abgang. Full Moon ist ein aussergewöhnliches Olivenöl, bei dem die Ernte bei Vollmond eine grosse Rolle spielt. Spitzenköche mit drei «Michelin»-Sternen wie Ferràn Adrià vom Restaurant El Bulli oder Martin Berasategui sind begeistert von diesem unfiltrierten Öl. Full Moon Olivenöl extra vergine, 500ml, CHF 24.90.

Torta del Casar: eine Käsespezialität aus der Milch von Merinoschafen. Im Innern der Tarta del Casar befindet sich eine weiche, geschmeidige Masse, die bei Zimmertemperatur einen intensiven Geruch entfaltet. Diese Spezialität

wird seit Generationen aus der Milch von frei lebenden Merino- und Entrefinoschafen von Hand hergestellt. Eine Käseproduktion, die fest in dieser Region verankert ist und zur Erhaltung des Ökosystems beiträgt. Natürlich liefern diese Schafe eine Milch von höchster Qualität. Jeden Morgen wird sie frisch in die Queseria Ganadera geliefert, danach wir unmittelbar mit der Produktion begonnen. Der Reifeprozess zieht sich über sechzig bis neunzig Tage hin, und der Käse wird täglich gewendet. Die Torta del Casar hat viele, auch internationale Auszeichnungen bekommen. Queseria Gandera, Torta del Casar, 100g, CHF 4.30.

Jamón Ibérico Bellota: Dieser Schinken ist eine Delikatesse «Mindestens zehn Kilogramm Eicheln frisst ein Schweiz pro Tag», sagt Carmen Pinilla Crespo, die Besitzerin der 300 «Cerdos Ibéricos» und Produzentin von edelstem Jamón Ibérico Bellota. Den Zusatz «Bellota» darf der iberische Schinken nur tragen, wenn das Schwein ausschliesslich Eicheln und Gras gefressen hat. Nach eineinhalb Jahren sind die Schweine ausgewachsen und werden zu Schinken verarbeitet. Beim Unternehmen von Carmen Pinilla Crespa geschieht das in einem absolut natürlichen Prozess. Das Endprodukt ist etwas vom Edelsten, was es in Sachen Schinken gibt. Wobei das Fett, in dem man nachweisen kann, dass die Schweine mit Eicheln ernährt wurden, ein zentrales Qualitätsmerkmal ist. Die von Hand geschnittenen Tranchen entfalten einen zarten nussigen Geschmack, der eine leicht süssliche Note hinterlässt. Jamón Ibérico Bellota (Pata Negra), von Hand geschnitten, 100g, CHF 27.90.

Bodega Habla: Poesie aus der Flasche «Die Ästhetik steht in perfekter Harmonie zum Inhalt», sagt Miguel San Juan, dessen Familienunternehmen die Bodega aus der Extremadura vertritt. Der ehemalige Mister Schweiz schwärmt von den Weinen, die geprägt sind von den Schieferböden, einer ökologischen Produktion und dem Mikroklima der Extremadura. Kompromisslose Qualität und Originalität ist die Devise der Bodega. Kein Geringerer als der Önologe Florent Dumeau berät die Weinproduzenten, die so exzellente Tropfen wie den Habla N° 6 aus 100 Prozent Syrah-Trauben oder den Habla N° 7, einen Assemblage aus Tempranillo, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot, schaffen. Der Dritte im Bunde, der Habla del Silencio, besteht aus Syrah, Cabernet Sauvignon und Tempranillo. Habla N° 4 / 2006, CHF 39.90, Habla N° 7 / 2007, CHF 39.90 und Habla del Silencio / 2009, CHF 19.90.

Alle oben genannten Produkte können in den Globus Filialen degustiert werden - detaillierte Informationen zu den Degustationsterminen finden Sie unter: www.globus.ch/degustationen

Bildmaterial: Unter http://pressebilder.globus.ch (Login: presse; Passwort: media) stehen Ihnen aktuelle Bilder und das Magazin als PDF zur Verfügung.

Kontakt:

Globus Produkteinformation, Mirjam Schobert,
Tel. 043 205 25 36, E-Mail: mirjam.schobert@realtimesociety.com
---

Medienstelle Magazine zum Globus
Jürg Welti
Industriestrasse 171
8957 Spreitenbach
Tel. 058 455 22 04, E-Mail: media@globus.ch

Medieninhalte

Diese Meldung kann unter https://www.presseportal.ch/de/pm/100004627/100625538 abgerufen werden.