



Tapada do Peral

NEWSLETTER Dezember 2018

Liebe Freunde, Liebe Bekannte

Nach 3 Jahren Vorbereitung haben wir dieses Jahr unsere 1. grosse Ernte einfahren dürfen. Innerhalb von gut 6 Wochen haben wir rund 8 Tonnen Oliven geerntet und zu einem feinen „Extra Vergine“ Öl aus biologischen Oliven gepresst. Geerntet haben wir traditionell mit einem Netz 6x6/10x10 Meter, einer Leiter mit Eimer und einem Rüttelstab.





Tapada do Peral

Abends wurden die Oliven über das Rüttelbrett komplett entblättert und weitestgehend entstielt.



Kurz vor der Ernte hat es dieses Jahr relativ viel geregnet. Da es bei uns keine Bewässerung gibt, haben die Olivenbäume diesen Regen nach fast 4 Monaten ohne Regen längst ersehnt. Es hat jedoch auch bewirkt, dass die Oliven das Regenwasser aufgenommen haben und somit mehr Wasser hatten, das dann beim pressen wegfliesst. Also brauchten wir wesentlich mehr Oliven für einen Liter Öl.....der Faktor Natur ist halt nicht zu beeinflussen. Auf die Qualität hat dies offenbar keinen Einfluss. Unser Olivenöl hat wiederum sehr gute Werte.





Tapada do Peral



Unser Olivenöl wird im Februar 2019 im Raum Bern erhältlich sein. Es ist ein Olivenöl, welches auch zu speziellen Anlässen eingesetzt werden kann, wie zu einem frischen Tomaten - Mozzarella Salat, zu einem knackigen griechischen Salat oder einfach pur mit einem Stück Brot und nach Belieben etwas Salz.... Es zeichnet sich auch dadurch aus, dass es samtig, fruchtig und sehr aromatisch ist.

Freudig und stolz bieten wir Euch nun unser feines Olivenöl in 500 ml Flaschen an.

Es eignet sich auch gut als Geschenk für Eure Familie, Freunde und Bekannte, Kunden oder Mitarbeiter. Ihr dürft diesen Newsletter gerne via Email an Eure Freunde und Bekannte weiterleiten.

Bestellungen können unter der Emailadresse info@tapadadoperal.pt gemacht werden. Weitere Infos zu unserer Farm könnt Ihr unter www.tapadadoperal.pt finden.



Vielen lieben Dank und bis bald

Frohe Festtage

May und Patrick