LA TRAJANA

NATIVES OLIVENÖL EXTRA

“POMPEYA PLOTINA”, DIE JUNGE FRAU, DIE DEN KAISER TRAJANO ENTZÜCKTE UND DIE ZUKUNFT DES RÖMISCHEN REICHS BEEINFLUSSTE.

GESCHICHTE

Pompeya Plotina, auch bekannt als "La Trajana", war eine wichtige Frau in der Geschichte. Nicht nur war sie die Frau des Kaisers Trajano, sondern auch bekannt, einen großen und entscheidenden Einfluss auf ihren Ehemann zu haben, damit dieser Adriano als seinen Nachfolger auswählt, unter welchem das Imperium die größte territoriale Ausweitung erreichte.

Diese Frau war intelligent, freundlich und wohlwollend und stellte mit diesen Qualitäten eine große Hilfe für ihren Ehemann während seiner 20-jährigen Regierungszeit dar.

Als Kaisieren wurde Pompeya im Jahre 105 AD der Titel 'Augusta' vom Senat verliehen. Dies war ein sehr ehrenvoller Titel, welcher im Allgemeinen an die Ehefrauen und Verwandten der römischen und byzantinischen Kaiser vergeben wurde.

Als Pompeya um das Jahr 121-122 AD starb, rühmte Adriano, für welchen sie so viel gemacht hatte, als Diva.

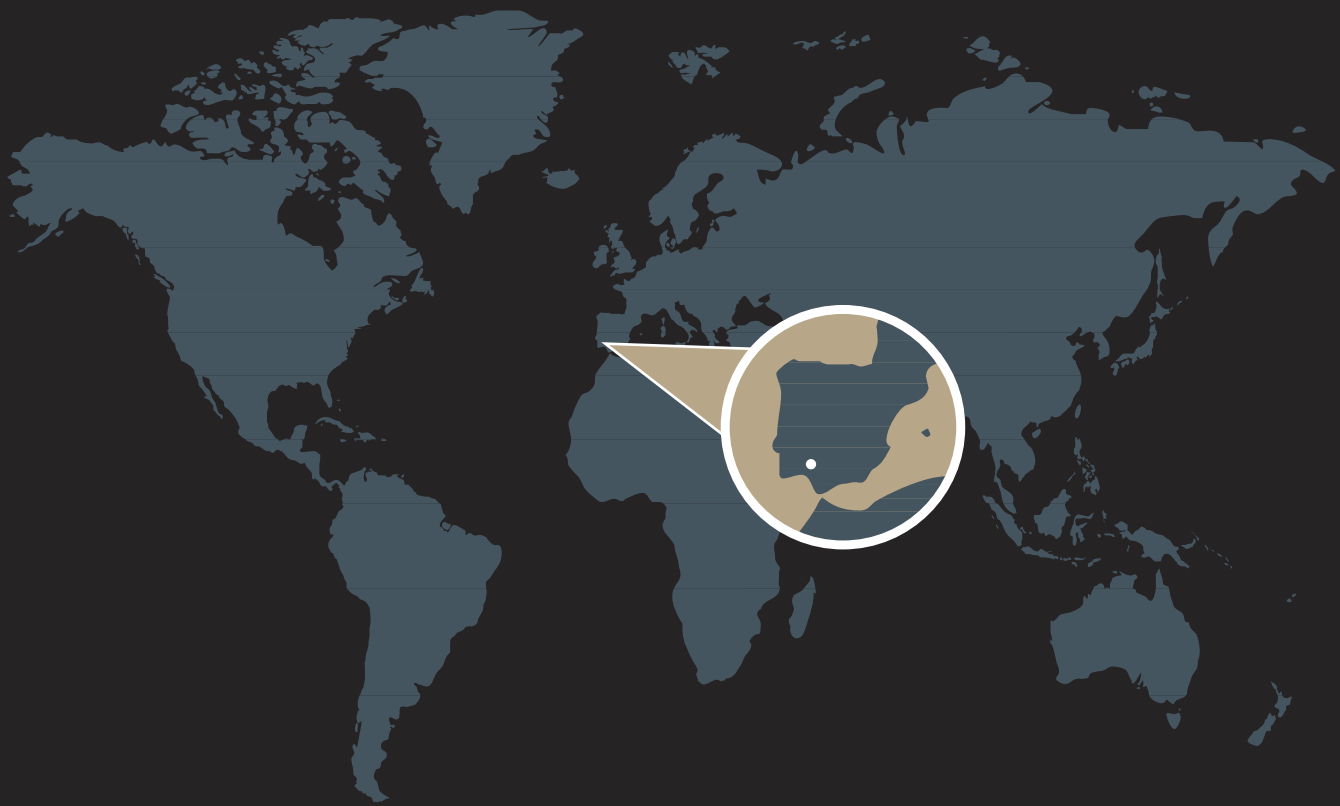
Pompeya Plotina prägte eine Phase der Geschichte der Menschlichkeit durch den großen Einfluss auf die Entscheidung ihres Ehemannes. Dieser war der Zweite der sogenannten 'fünf guten Kaiser', ein Name, den Maquiavelo den fünf ersten Herrschern der Dynastie Antonina gab, unter welchem das Römische Reich den größten Ruhm erlangte.

LOKALISIERUNG

Geboren im Land von Escacena del Campo, befindet sich diese zwischen Huelva und Sevilla gelegene Ortschaft.

Ruinen der Tejada la Nueva (Escacena), in welchen sich Überreste der romanischen und arabischen Epoche, wie beispielsweise Bäder oder Fundamente der Türme der umschließenden Mauer, finden lassen, sind bis heute gut erhalten.

Diese Lokalität bekam den Status einer Gemeinde in der Epoche Flavia und wurde zur "Sexta Mansio", ein Name, den alle offiziellen Stops einer römischen Straße erhielten und welcher anfänglich vor allem von Offiziellen und Geschäftsmännern auf der Reise durch das Imperium genutzt wurde.



HERKUNFT DER OLIVENHAINE

Es waren die Phönizier und Griechen, welche die Olivenbäume auf der iberischen Halbinsel einführten, aber zweifelsohne kann die große Expansion und Verbesserung der Olivenkultivierung auf die Römer zurückgeführt werden, die Oliven zu allen Kolonien brachten, in welchen sie kultiviert werden konnten.

Seit dieser Epoche wird dieses Gegend als traditionelles Gebiet der Olivenkultivierung erachtet und es gibt historische Dokumente, die die damalige Existenz von mehr als 10.000 Olivenbäumen belegen.

OLIVENVIELFALT

In dieser Gegend treten vor allem folgende Sorten der Olive auf:

LECHÍN

Diese Sorte der Olive ist charakteristisch für die Provinzen Sevilla, Córdoba, Cádiz, Málaga und Huelva. Namensgebend ist die weißliche Farbe des Fruchtfleischs. Ihr Baum besitzt eine Fähigkeit, Dürre und Frost gut zu überstehen, indem er sich an die kalkarmen Böden anpasst.

Sortenreines Lechín Öl wird normalerweise nicht vertrieben, aber oft in Olivenöl mit Hijoblanco- und Picualoliven gefunden.

VERDIAL

Von dieser Sorte erhält man fruchtiges Öl, welches einen angenehmen süßen Geschmack ohne bittere oder pikante Note hat. Man findet diese reichhaltig in Linolsäuren.

Normalerweise wird diese Sorte mit anderen Sorten, wie Hijoblanca, gemischt und es resultieren perfekte organoleptische Qualitäten und mittlere Stabilität.

PICUAL

Picual representiert 20% der weltweiten Olivenhaine und 50% in Spanien.

Die geographische Verbreitung wird mit Andalusien, der Hauptproduktionsregion der Welt, in Verbindung gebracht.

Die Sorte Picual hat eine hochwertige Qualität mit einem außergewöhlichen Fettgehalt (kann bis zu 27% erreichen), was ein Zeichen für große Stabilität und einen hohen Anteil an Ölsäure ist.

Die Öle des Flachlands sind Körperöle, welche normalerweise bitter mit einem hölzlichen Aroma sind. Die aus den Bergen stammenden Öle sind hingegen für gewöhnlich milder und haben einen frischen angenehmen Geschmack.

ARBEQUINA

Dies ist eine der bekanntesten spanischen Sorten. Es handelt sich um kleine Oliven, welche dank ihrem frühzeitigen Eintritt in die Produktion, außergewöhnlicher Produktivität und hohem Fettgehalt um die 20%, sehr geschätzt werden. Deshalb ist es eine der Sorten mit dem höchsten Anteil der Ölgewinnung.

Es sind Öle mit frischem fruchtigen Geruch und Aromen von Mandeln und anderen Früchten. Sie sind ein bisschen bitter und haben eine großartige Milde durch welche manchmal exotische Aromen ausgemacht werden können.

"OSF vereint das Charisma, die Stärke und den Geschmack dieses historischen Charakters um La Trajana EVOO, eine Kombination aus Quailität, Geschichte und Tradition, die bis zur eigentlichen Herkunft des Olivenöls zurückreicht, zu kreieren".

MARASCA

LA TRAJANA

Einheiten/Box	Verpackung	Europalette	Box/20´ Container	Box/40´ Container
12 x 250ml	Glas	174	1.914	3.828
12 x 500ml	Glas	105	1.155	2.205
12 x 750ml	Glas	56	616	1.568
6 x 1l	Glas	105	1.155	2.625

DÓRICA

LA TRAJANA

Einheiten/Box	Verpackung	Europalette	Box/20´ Container	Box/40´ Container
12 x 250ml	Glas	135	1.485	3.780
12 x 500ml	Glas	90	990	2.160
12 x 750ml	Glas	52	572	1.456

QUADRO

LA TRAJANA

Einheiten/Box	Verpackung	Europalette	Box/20´ Container	Box/40´ Container
6 x 1 l	Glas	95	1.045	2.660

ESTÁNDAR

LA TRAJANA

Einheiten/Box	Verpackung	Europalette	Box/20´ Container	Box/40´ Container
20 x 1 L	Dosen	48	528	1.056
24 x 500 ml	Dosen	42	462	1.176

OSF ORGANIC SPAIN FOODS

UNIÓN EUROPEA

Cámara de Comercio de España

Fondo
Europeo de Desarrollo Regional

Una manera de hacer Europa

ES-ECO-001-AN
Agricultura UE

ANDALUCÍA CAAE AGRICULTURA ECOLÓGICA

PRODUCT OF SPAIN

HALAL FOOD COUNCIL OF EUROPE HALAL

USDA ORGANIC

www.latrajana.com