FINCA EL CHANTRE PRÄSENTIERT

Oro Al-Andalus

PREMIUM AOVE · PICUAL · RONDA

WELTWEITE SPITZENKLASSE

GOLD AWARD 2026
Dubai Olive Oil Competition



HISTORISCHES ERBE

Ein "flüssiges Vermächtnis"

Unsere Anbaugebiete in Ronda gehen direkt auf die Olivenhaine der Veteranen von **Julius Cäsar** zurück.

Dieses Erbe verbindet kompromisslose Qualität mit einer authentischen Geschichte, die über 2000 Jahre zurückreicht. Hier wurde schon in der Antike das begehrte "Baetica"-Öl für Rom produziert.



Acinipo (Ronda)

Julius Cäsar

VON CÄSAR BIS HEUTE

Zweitausend Jahre auf demselben Boden

Die Olivenhaine der Finca El Chantre stehen dort, wo römische Veteranen sie angelegt haben.

> *„Wer hier Öl presst, presst es auf römischem Boden.“*

45 v. Chr.

Veteranen Julius Cäsars erhalten Land bei Acinipo. Sie legen die ersten Olivenhaine der Sierra an.

1. Jh. n. Chr.

Das „Baetica“-Öl der Region reist in Amphoren nach Rom und gilt dort als das feinste des Imperiums.

19. Jahrhundert

Don Cristóbal Becerra erwirbt die Finca El Chantre und pflanzt neue Haine auf antikem Boden.

Heute

Doña María Luz Becerra führt die Tradition fort – 2026 ausgezeichnet mit dem Gold Award in Dubai.

FINCA El CHANTRE



DER GEIST VON RONDA



Die Wiege der Kultur

Ronda ist mehr als eine Stadt. Es ist eine Festung der Geschichte, die hoch über der Schlucht El Tajo thront. Hier, wo Römer, Mauren und Kelten ihre Spuren hinterließen, wurzelt unser Öl.

Die mineralischen Böden dieser Hochebene und die intensive andalusische Sonne schaffen ein Terroir, das weltweit einzigartig ist. **Das ist die Seele von Oro Al-Andalus.**

GLOBALE EXZELLENZ



DUBAIOOC

Oscar für Ultra-Premium-Olivenöle

Der Dubai International Olive Oil Competition gilt als globaler Maßstab für Exzellenz. Hier werden nur die sensorisch vollkommensten Öle der Welt ausgezeichnet. Durch den Standort Dubai ist dieser Wettbewerb untrennbar mit dem High-End-Luxussegment verbunden. Eine hochkarätige, internationale Jury bewertet in strengen Blindverkostungen nach höchsten Standards – objektiv und unbestechlich.
Es ist ein globales Gütesiegel. Erleben Sie den Unterschied, den weltweite Experten bestätigen.

DUBAIOOC **GOLD STATUS**

FÜNF JAHRE GOLD



Puente Nuevo, Ronda · Arabesca 500 ml

2022
GOLD AWARD

2023
GOLD AWARD

2024
GOLD AWARD

2025
GOLD AWARD

2026
GOLD AWARD

Geprüft in Dubai

Die Dubai Olive Oil Competition urteilt in strenger Blindverkostung durch eine internationale Jury – ohne Kenntnis von Marke oder Herkunft.

Oro Al-Andalus trägt ihr Gold Award fünf Jahrgänge in Folge.



GOLD AWARD 2026 · EARLY HARVEST
Für das früh geerntete Picual-Öl.

PREMIUM AOVE



Aus der Frühernte

Unser Picual wird in den ersten Herbstwochen geerntet – noch halbreif, mit maximaler Fruchtigkeit. Das ergibt ein Premium-AOVE mit intensivem Aroma und feiner, ausgewogener Bitterkeit, kaltextrahiert durchgehend unter 27 °C.

Das Ergebnis: ein aromaintensives Olivenöl auf Grand-Cru-Niveau – Frucht statt Säure.

Dubai Olive Oil Competition

Best Olive Oils Ranking
Premium EVOO, weltweit gelistet

Gold Award
2022 – 2026

PREMIUM EDITION

Arabesque Noire

Diese exquisite Flasche im arabischen Stil ist ein wahres Meisterwerk andalusischer Handwerkskunst und umhüllt unser kostbares, früh geerntetes Picual-Olivenöl. Präsentiert in der luxuriösen ‚Estuche Único de Lujo', vereint diese Komposition Luxus und Geschmack in perfekter Harmonie. Es ist das ideale Geschenk für Liebhaber der gehobenen Gastronomie, für besondere Anlässe und unvergessliche Gourmet-Momente. Ein persönliches Zeichen höchster Wertschätzung!

250ml / 500ml **49 / 69 CHF**



UNO LUXURY CASE



Estuche Único de Lujo

Die exquisite **Arabesca-Flasche (500ml)** in einer luxuriösen Einzel-Geschenkbox.

Das ideale persönliche Zeichen der Anerkennung. Die hochwertige Verpackung unterstreicht den Wert des Inhalts und des Empfängers.

Gift Box + 500ml	**129.00 CHF**

DUO LUXURY CASE

Estuche Doble de Lujo

EinDieses elegante Set vereint zwei Arabesca-Flaschen (250 ml und 500 ml) in einer luxuriösen Duo-Geschenkbox. Es ist die perfekte Wahl, um doppelte Freude zu bereiten – sei es als stilvolles Arrangement für zu Hause oder als kostbares Präsent. Entdecken Sie die Essenz von Eleganz und Tradition in dieser exklusiven, limitierten Auflage. Speziell entwickelt für Firmengeschenke und besondere Anlässe, verkörpert dieses Set die Verbindung aus andalusischem Erbe und zeitloser Raffinesse.

Box + 500ml + 250ml **179.00 CHF**



DIE KUNST DER VOLLENDUNG



Symbiose von Golf & Olivenöl

Was den perfekten Drive auf dem Green von einem gewöhnlichen Schlag unterscheidet, ist dasselbe Prinzip, das unser Olivenöl zu einem flüssigen Juwel macht: Die absolute Hingabe zum Detail. In dieser exklusiven Edition begegnen sich zwei Welten, die dieselbe Sprache sprechen – die Sprache der Geduld, des Handwerks und der unverfälschten Natur. Arabesca ist nicht nur ein Genussmittel; es ist die Belohnung für den Kenner, der die Ästhetik des Augenblicks zu schätzen weiss.

PERSÖNLICHE BERATUNG

Elly Neumann

Ihre Ansprechpartnerin für Exzellenz

neumann@oroalandalus.ch

+41 78 863 09 09

"Ich berate Sie gerne persönlich zu unseren Firmen-Editionen & individuellen Veredelungen."



BESTELLFORMULAR

KUNDENDATEN

Firma / Vorname & Nachname

Strasse & Hausnummer

PLZ & Ort

E-Mail Adresse

PRODUKTAUSWAHL

PRODUKT	PREIS	MENGE
Arabesca 250ml	49 CHF	
Arabesca 500ml	69 CHF	
Uno Luxury Case	129 CHF	
Duo Luxury Case	179 CHF	
Versandkosten	Pauschal	CHF
GESAMTSUMME		**CHF**

ZAHLUNGSHINWEIS:
Der Versand erfolgt umgehend nach Zahlungseingang.

BANKVERBINDUNG:
Zürcher Kantonalbank (ZKB)
IBAN: CH06 0070 0114 8041 9516 3
Elfrieda Neumann
Alte Badenerstrasse 25, CH-8173 Neerach