

Exzellenz aus der Sierra Mágina



Im Herzen Andalusiens bewirtschaftet die Familie Martos Encinas seit fünf Generationen außergewöhnliche Picual-Olivenhaine auf 1.200 Metern Höhe.

Eine familiäre Leidenschaft, die zur Kunst geworden ist: die Herstellung eines der reinsten biologischen Olivenöle Spaniens.

Eingebettet in die sonnenverwöhnten Höhen der Sierra Mágina in Andalusien bewahrt die Familie Martos Encinas seit fünf Generationen ein einzigartiges Know-how: den Olivenanbau und die Herstellung eines außergewöhnlichen Olivenöls.

Hier erzählt jeder Baum seine eigene Geschichte, und jede Ernte besitzt ihren ganz eigenen Charakter.

Die Familie Martos Encinas pflegt ihre Olivenbäume wie ein kostbares Erbe – mit Leidenschaft, Geduld und tiefem Respekt vor der Erde.

Mehr als nur ein Produkt: In jedem Tropfen steckt eine Familiengeschichte – die der Martos Encinas, die Generation für Generation die Seele ihres Landes und ihrer Olivenbäume bewahren und weitertragen.

Picoria Excellence *Die Essenz der Reinheit*



Exzellenz auf ihrem Höhepunkt

Die Linie Excellence – Erste Ernte entsteht Mitte Oktober auf hochgelegenen, abgelegenen Parzellen der Sierra Mágina. Dort gewinnen die Oliven an Konzentration, Polyphenolen und aromatischer Intensität.

Diese limitierte, kalt extrahierte Produktion offenbart ein rares Olivenöl von unvergleichlicher Reinheit und Lebendigkeit.

Eigenschaften :

Ultra-frühe Ernte grüner Oliven

Außergewöhnlich hoher Polyphenolgehalt > 500 mg/kg

Extrem niedriger Säuregehalt < 0,15 %

Komplexe pflanzliche Noten, feine Bitterkeit und ausgewogene Schärfe

Limitierte und nummerierte Produktion

Umweltfreundliche Verpackung

- Keine Kartonverpackung bei PICORIA
- 150 g Karton pro Flasche eingespart
- 0,3 kg weniger CO₂ pro Einheit
- Recyclbare Glasflasche

Transparenz & Rückverfolgbarkeit

Jede PICORIA-Flasche verfügt über einen einzigartigen QR-Code, der Zugang zur vollständigen Rückverfolgbarkeit der Charge bietet, zu den offiziellen Laboranalysen (ENAC – ISO/IEC 17025 – 749/LE1295, anerkannt vom COI) sowie zu detaillierten Informationen über Ernte und Extraktion.
Direkt auf den PICORIA-Flaschen zugänglich.

Picoria Gold

Die Referenz des Hauses



Das Außergewöhnliche in seiner reinsten Form. Die Gold-Reihe Frühernte entsteht Mitte Oktober, wenn die noch grünen Oliven ihre aromatische Intensität voll entfalten. Diese anspruchsvolle, limitierte und ausschließlich manuelle Ernte stellt Frische über Quantität.

Diese mutige Entscheidung schenkt ein lebendiges, kraftvolles und zugleich ausgewogenes Olivenöl, das die ganze Fülle der Frucht und die Noblesse des Terroirs der Sierra Mágina offenbart – der Wiege des familiären Know-hows

Picoria Silver

Qualität, Tag für Tag



Der perfekte Ausdruck von Tradition und Qualität. Die Produktlinie Silver Récolte Sélection entsteht im November, wenn die Oliven ihre ideale Reife erreichen und die ganze Sanftheit der Frucht zum Ausdruck kommt. Dieses ausgewogene Zusammenspiel von Intensität und Rundheit offenbart die aromatische Signatur der Picual-Sorte sowie das über fünf Generationen hinweg im Herzen des Terroirs der Sierra Mágina weitergegebene Familien-Know-how.

Eigenschaften :

Frühe Ernte grüner Oliven (Oktober)
Außergewöhnlich hoher Polyphenolgehalt > 400 mg/kg
Extrem niedriger Säuregehalt < 0,15 %
Intensive krautige Noten, kraftvolle grüne Fruchtigkeit
Limitierte Produktion

Umweltfreundliche Verpackung

- Keine Kartonverpackung bei PICORIA
- 150 g Karton pro Flasche eingespart
- 0,3 kg weniger CO₂ pro Einheit
- Recyclbare Glasflasche

Transparenz & Rückverfolgbarkeit

Jede PICORIA-Flasche verfügt über einen einzigartigen QR-Code, der Zugang zur vollständigen Rückverfolgbarkeit der Charge bietet, zu den offiziellen Laboranalysen (ENAC – ISO/IEC 17025 – 749/LE1295, anerkannt vom COI) sowie zu detaillierten Informationen über Ernte und Extraktion.
Direkt auf den PICORIA-Flaschen zugänglich.

Eigenschaften :

Traditionelle Ernte zum optimalen Reifezeitpunkt (November)
Außergewöhnlicher Polyphenolgehalt > 300 mg/kg
Extrem niedriger Säuregehalt < 0,15 %
Hervorragende kulinarische Vielseitigkeit
Außergewöhnliches Premium-Preis-Leistungs-Verhältnis

Umweltfreundliche Verpackung

- Keine Kartonverpackung bei PICORIA
- 150 g Karton pro Flasche eingespart
- 0,3 kg weniger CO₂ pro Einheit
- Recyclbare Glasflasche

Transparenz & Rückverfolgbarkeit

Jede PICORIA-Flasche verfügt über einen einzigartigen QR-Code, der Zugang zur vollständigen Rückverfolgbarkeit der Charge bietet, zu den offiziellen Laboranalysen (ENAC – ISO/IEC 17025 – 749/LE1295, anerkannt vom COI) sowie zu detaillierten Informationen über Ernte und Extraktion.
Direkt auf den PICORIA-Flaschen zugänglich.