



***Nur Juni bis August im Handel***

## ***Hola Picota! – Die spanische Kirsche ohne Stiel schmeckt ganz besonders***

**Premium-Kirschen aus dem spanischen Valle del Jerte sind ein einzigartiger Genuss**

**Köln, Juni 2020.** Begehrlich ist meist, was man nur begrenzt oder zu bestimmten Zeiten genießen kann. So auch bei einer der geschmackvollsten Kirschen der Welt: der spanischen „Picota“ aus dem Jerte Tal („Valle del Jerte“) zwischen der Provinz Cáceres und Salamanca. Nur für kurze Zeit ist die kleine Kirsche, deren Stiel bei der handgepflückten Ernte am Baum bleibt, von Mitte Juni bis Anfang August in Deutschland erhältlich. Ihr besonderes Aroma, ihr knackiger Biss und ihre außergewöhnliche, intensive Süße verführen die Geschmacksnerven aller Kirschliebhaber jedes Jahr aufs Neue.

### **Siegel schützt Tradition und Qualität**

Die Picota Kirsche, die durch ihr granatrotes und glänzendes Aussehen besticht, ist wegen ihres einzigartigen Geschmacks der bekannteste Botschafter spanischer Kirschkultur. Seit dem siebzehnten Jahrhundert wird sie in den Jerte-Bergtälern in einer Höhe von mehr als 1.000 Metern in der Autonomen Region Extremadura angebaut und genießt sogar eine geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.). Dieses Qualitätssiegel der Europäischen Union schützt nicht nur Tradition und Qualität, sondern garantiert gleichzeitig die Herkunft der Picota nach traditionellem Anbau im geografischen Gebiet des Valle del Jerte. Umgeben von kristallklaren Wasserläufen und reiner Bergluft, ist die Picota das Resultat eines besonderen Mikroklimas. Dabei wird sie mit viel Sorgfalt und Hingabe manuell in Kastanienholzkörben geerntet, um die Kirsche frisch auf ihrem optimalen Reifepunkt zu halten. Typisch für die Picota ist, dass sie sich bei der Ernte auf natürliche Weise von ihrem Stiel löst, dabei im Gegensatz zu allen anderen Kirscharten jedoch heil bleibt und nicht aufplatzt.

**Agrupación de Cooperativas  
Valle del Jerte – España –**  
Ctra. Nacional 110, km 381  
10614 Valdestillas, Cáceres

Telefon: +34 927 471 070  
E-Mail: [info@ac-vallejerte.es](mailto:info@ac-vallejerte.es)  
Web: [www.ac-vallejerte.es](http://www.ac-vallejerte.es)

**Pressekontakt:**  
Jeschenko MedienAgentur Köln GmbH  
Eugen-Langen-Straße 25  
50968 Köln

Telefon: 0 221 3099-0  
E-Mail: [info@jeschenko.de](mailto:info@jeschenko.de)



### **Premiumqualität dank vollständiger Produktionskontrolle**

Angebaut und vermarktet wird die Picota von verschiedenen Familienunternehmen, die sich in der Region zu einer Genossenschaft vereinigt haben, zur Valle del Jerte. Neben der Erzeugung und Verarbeitung kümmern sie sich auch um die Überwachung der gesamten Produktionskette – angefangen bei der Auslese direkt am Fuße des Baums, der Phase, in der die Kirschen klassifiziert und einzeln nach einer strengen Qualitätskontrolle ausgewählt werden, bis hin zur Verpackung, Lagerung und dem Vertrieb der authentischen Kirschen der Sorte „Picota“ mit ihrem Gütesiegel der Herkunftsbezeichnung in die Geschäfte.

**Agrupación de Cooperativas  
Valle del Jerte – España –**  
Ctra. Nacional 110, km 381  
10614 Valdastillas, Cáceres

Telefon: +34 927 471 070  
E-Mail: [info@ac-vallejerte.es](mailto:info@ac-vallejerte.es)  
Web: [www.ac-vallejerte.es](http://www.ac-vallejerte.es)

**Pressekontakt:**  
Jeschenko MedienAgentur Köln GmbH  
Eugen-Langen-Straße 25  
50968 Köln

Telefon: 0 221 3099-0  
E-Mail: [info@jeschenko.de](mailto:info@jeschenko.de)

### **Picota: Ein rundum wertvolles Lebensmittel**

Die Picota Kirschen, die sich sowohl als Snack-Kirsche aber auch zur Verarbeitung in süßen Desserts und herzhaften Gerichten eignen, überzeugen nicht nur geschmacklich: Sie sind zudem auch ein sehr nahrhaftes Lebensmittel und enthalten Vitamine, Kalzium, Magnesium, Phosphor, Kalium und wertvolle Mineralstoffe. Eine Frucht, die nicht nur ganz besonders genussvoll schmeckt, sondern auch guttut.

**Alle Produkte sind an der geschützten Ursprungsbezeichnung PDO (Englisch: „protected designation of origin“) und dem Aufdruck „Picota Cereza del Jerte“ (Spanisch für „Kirsche aus dem Jerte Tal“) erkennbar.**