



## KUNDENINFORMATION

Köln, den 21.5.2010

### **Vita Verde Olivenöl nativ extra aus der Peleponnes / Griechenland**

Für dieses kaltgepresste Olivenöl der ersten Güteklasse verwenden wir ausschließlich Koroneiki Oliven der Peleponnes. Die Koroneiki Olive ist eine kleine, feste Olive und bekannt für ihre Fruchtigkeit, welche die Basis für dieses wohlschmeckende, fruchtige, aber nicht bittere Olivenöl ist.

In den letzten Jahren konnten wir nun auch auf der Peleponnes eine kleine Gruppe an Olivenbauern von unseren hochwertigen Anbau- und Qualitätskriterien überzeugen. Mittlerweile bauen diese ausschließlich nach unseren strengen Vita Verde Qualitätsrichtlinien an. All diese Haine liegen eng beieinander und stehen in über 500m Höhenlage. Durch diese Höhenlage reifen die Früchte langsamer, sie bekommen insgesamt mehr Sonnenstunden, sie werden fester und schmackhafter. Auf Bewässerung wird gänzlich verzichtet.

### **Optimale Reife als oberstes Vita Verde Qualitätskriterium**

Für uns ist die optimale Reife der Oliven das wichtigste Kriterium eines ausgezeichneten Olivenöls, weil sie die Qualität und den Geschmack bestimmt.

Zuerst einmal bauen wir unsere Oliven ganz naturbelassen an. Es wird nicht gespritzt, nicht gedüngt, nicht bewässert. Bis zur Optimalen Reife. Was bedeutet das genau? Üblicherweise werden Oliven geerntet, wenn sie grün im Übergang zu violett sind. Das ist im Herbst, manchmal schon im September. Dann sind die Früchte aber gar nicht reif, sondern bitter.

Wir ernten erst, wenn die Oliven schwarz und reif sind, je nach Sonnenintensität ist das Ende Dezember, oft auch erst im Januar. Das ist für uns die Optimale Reife! Der Ertrag, den wir erzielen, ist dadurch meist geringer im Vergleich zur möglichen Ernte im September oder Oktober. Aber die Qualität der Früchte ist ungleich besser! Sie sind einfach reif, und enthalten alle Nährstoffe einer reifen Frucht. Das lässt sich gut vergleichen mit anderen Früchten, würden Sie grüne Kirschen essen wollen?

Und neben dem Geschmack kommt es uns hauptsächlich auf die Nährstoffe an. Olivenöl und Oliven haben unglaublich positive Auswirkungen auf den gesamten Körper. Das gilt aber nur, wenn die Oliven auch die nötige Reife haben und schonend verarbeitet werden.

Zur Ernte werden unsere Oliven vorsichtig per Hand gepflückt, in Körben transportiert und direkt in die Mühle gebracht. Dort werden sie sortiert, wir verwenden nur die besten Oliven. In erster Kaltpressung unter 25° C entsteht dann innerhalb weniger Stunden unser hochwertiges Olivenöl, nativ extra mit leicht fruchtigem Geschmack. Es wird nicht gefiltert und erst nach mehreren Wochen der Ruhe und des Absetzens der Schwebstoffe abgefüllt. Natürlich ist dieses Olivenöl cholesterinfrei und reich an ungesättigten Fettsäuren.

Alle Vita Verde Oliven werden nach EU-Verordnung kontrolliert biologisch angebaut. Das heißt, sie sind frei von Düngern, Pflanzenschutzmitteln und Herbiziden. Für diese Top-Qualität der Produkte verbürgen wir uns und sichern diese durch strengste Kontrollen, u.a. durch Lacon.