






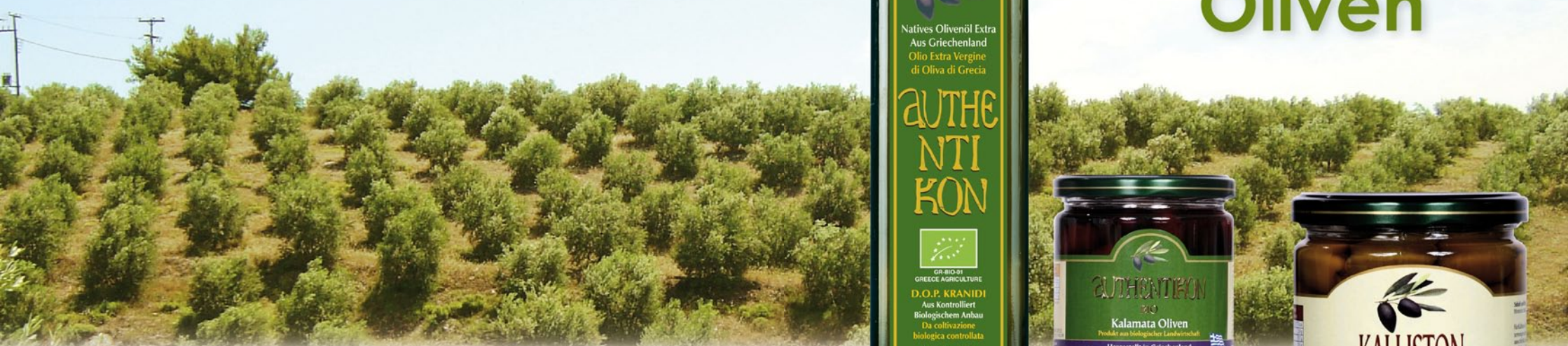


-  kontrollierter Anbau, Düngung, Ernte und Verarbeitung
-  garantiert händische Olivenernte
-  Kaltextraktion am Tag der Ernte
-  Klasse A Oliven aus der Region Kranidi, Peloponnes
-  keine Verwendung von Ascorbinsäure
-  keine übermäßige Verwendung von Konservierungs- und Zusatzstoffen
-  ausschließlich hochwertige Füllungen der Oliven

Lebenselixier Olivenöl und die Vielfalt der Oliven



Folgen und teilen Sie „oliveundco“ auch unter







*Bestellen leichtgemacht,
 www.olive-co.at / oulineshop
 oder einfach Code einscannen
 und genießen!*

Erlesenes Olivenöl
 Natives Olivenöl extra
 aus Griechenland

Feine Spezialitäten
 Olivenvariationen von pikant
 bis fruchtig-süß

Wissenswertes
 Die Wahrheit über Olivenöl
 und Oliven und vieles mehr

Inhalt

-  Vorwort
-  Olivenöle
-  Produktionsweg
-  Oliven & Pesto

Herausgegeben durch:



Olive & Co JUNA KG
Mag. Julia Naschberger
Kirchen, Oberau 476
A-6311 Wildschönau
T: 0043 (0)5339 20 236
F: 0043 (0)5339 20 236-36
info@olive-co.at
www.olive-co.at

Produzent:



T: 0030 27540 31448
F: 0030 27540 32108
info@hermesgr.com
www.hermesgr.com

Hochwertige Lebensmittel zu fairen Preisen

Seit dem Jahre 2003 vertreiben wir exklusiv die Produkte der Firma HERMES aus Griechenland. Vor Beginn unserer Zusammenarbeit haben wir 18 der teuersten Olivenöle am österreichischen Markt analysieren lassen und erschreckend festgestellt, dass nur drei Olivenöle der Güteklasse „natives Olivenöl extra“ entsprachen.

Aus diesem Grund ist es für uns von größter Bedeutung ausschließlich qualitativ hochwertige Produkte zu vertreiben und mit einem vertrauenswürdigen und zuverlässigen Produktionspartner zusammen zu arbeiten.

Wir möchten Ihnen gerne den großartigen Geschmack unserer Olivenöle und Oliven näherbringen! Urteilen Sie selber über das einzigartige Aroma, das Sie an die griechischen Olivenhaine erinnern wird.

Ersetzen Sie sämtliche Fette Ihrer Ernährung durch unser natives Olivenöl extra und verwenden Sie es großzügig beim Kochen, Backen und Braten, um die so wichtigen gesunden Aspekte der mediterranen Küche genießen zu können.

Viel Vergnügen mit unseren hochwertigen Olivenölen und Oliven wünscht Ihnen

Mag. Julia Naschberger,
Geschäftsführerin



Lebenselixier Olivenöl



AUTHENTIKON

Natives Olivenöl extra BIO

Authentikon ist ein sehr samtig-mildes, geschmeidig schmeckendes Öl ohne starke Bitternoten und weist ein grasartiges Aroma mit einer leichten Note von tropischen Früchten wie etwa grünen Bananen auf.

Unser biologisches Olivenöl wird aus der „Manaki“-Olive (80 %) gewonnen und mit der „Koroneiki“-Olivensorte (20 %) vermengt. Die Manaki-Olive wird ausschließlich in der Region Kranidi Argolidos kultiviert, daher gilt diese Sorte als sehr rar und außergewöhnlich.

Die Vermischung der milden und samtigen „Manaki“-Olive mit der lebhaften und pfeffrigen „Koroneiki“-Sorte verleiht dem Öl diese einzigartige fruchtig-samtige Note.



- 🌿 Sieger des Best of Bio Olive Oil Award 2013
- 🌿 Goldmedaille des Ölkaisers 2013
- 🌿 Silver Great Fine Taste Award London 2003

Hr. Dieter Oberg, Leiter des deutschen

Olivenölpanels, beschreibt Authentikon als

„sehr samtig und sehr gut“

Kochen, Backen und Braten mit Olivenöl

Zahlreiche Olivenölkonsumenten unterliegen nach wie vor dem Irrtum, Olivenöl dürfe nicht erhitzt werden. Mittlerweile ist jedoch wissenschaftlich erwiesen, dass sich Olivenöl ausgezeichnet zum Kochen, Braten und Frittieren eignet.

Die Gründe hierfür sind zum einen ein hoher Rauchpunkt und zum anderen die Stabilität beim Erhitzen, bedingt durch den hohen Anteil an einfach ungesättigten Fettsäuren und Antioxidantien im Olivenöl. Die einfach ungesättigten Fettsäuren bleiben beim Erhitzen länger stabil als mehrfach ungesättigte und die Antioxidantien verlangsamen die Oxidation beim Erhitzen.

Dadurch ist ein Erhitzen auf Temperaturen von 180°-190° C mit nativem Olivenöl extra und 220°C mit „einfachem“ Olivenöl ohne die Entstehung schädlicher Schadstoffe möglich.

Am wenigsten geeignet für das Kochen und Frittieren sind Pflanzenöle mit einem hohen Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren (z.B. Sonnenblumenöl, Maiskeimöl, Sojaöl, Distelöl).

Die Qualitätskontrolle

Jede Produktionscharge wird einer eingehenden sensorischen und analytischen Kontrolle im Qualitätslabor der Fa. HERMES unterworfen und nur freigegeben, wenn alle untersuchten Parameter den gesetzlichen Vorgaben entsprechen. Ebenso lassen wir unsere Olivenöle regelmäßig in österreichischen Labors (AGES) analysieren. Dadurch können wir eine doppelte Garantie gewähren.

Zusätzlich führen wir auch vor Ort in Ermioni regelmäßige, persönliche Kontrollen in Bezug auf Anbau, Düngung, Ernte und Verarbeitung durch. Außerdem werden jährlich Analysen in der Schweiz durchgeführt, sowie Pestizidanalysen, welche belegen, dass keine chemischen Mittel beim Anbau Verwendung finden. Durch diesen hohen Aufwand ist gewährleistet, dass die etikettierten Angaben der Qualität des Olivenöls entsprechen. Gerne senden wir Ihnen aktuelle Analysen von beiden Qualitäten zu.

Unser Partner und Produzent in Griechenland

In Hr. Evangelos Dimarakis bzw. der Fa. HERMES haben wir mehr als einen zuverlässigen Partner gefunden – die Liebe zu seinen Oliven sowie die höchste Professionalität in allen Unternehmensbereichen zeichnen Hr. Dimarakis aus. Unser sehr gutes Verhältnis macht die Zusammenarbeit tagtäglich zu einem wahren Vergnügen und damit dies auch so bleibt, scheuen wir keine Kosten und Mühen uns ständig zu verbessern und neue Produkte zu entwickeln.

Die Fa. HERMES ist mit sämtlichen Zertifizierungen für gesunde und sichere Verarbeitung und Verpackung von unseren Produkten ausgezeichnet und ist unter HACCP, ISO, BRC und IFS zertifiziert.

Unser Partner verfügt über langjährige Erfahrung in der Produktion und Analyse von Olivenöl, Oliven und Gemüseprodukten auf dem Exportmarkt.

Die Fa. HERMES bezieht ausschließlich beste regionale Produkte um dadurch das nachhaltig wirtschaftliche Wachstum von regionalen Farmern zu unterstützen.



KALLISTON Natives Olivenöl extra

Berühmt für seine ausgezeichnete und einzigartige Qualität zählt es zu den erstklassigsten Olivenölen Griechenlands. Die klare Farbe zeugt für seine Reinheit. KALLISTON wird innerhalb weniger Stunden kaltextrahiert, daher werden seine wertvollen Nährstoffe und sein natürliches Aroma bewahrt.



- Silbermedaille des Ölkaisers 2013
- Top-50-Platzierung Der Feinschmecker
- Silver Great Fine Taste Award London 2003



Der Produktionsweg Ihres Olivenöls

Da die Fa. HERMES sehr nah an den Farmen gelegen ist kann eine konstant hohe Qualität der nativen Olivenöle extra garantiert werden.



Auf dem Olivenhain

Die Olivenhaine werden nach modernsten Gesichtspunkten der Biolandwirtschaft gedüngt. Ein biologischer Dünger aus Tirol versorgt die Bäume mit allen notwendigen Nährstoffen. Die Düngermengen werden knapp kalkuliert und sind ausschließlich auf Qualität ausgerichtet. Pheromonfallen dienen der biologischen Bekämpfung der Olivenfliege und der Grasunterwuchs wird regelmäßig durch händisches Abmähen zurückgedrängt.

Die Ernte

Für die Herstellung all unserer Produkte werden ausschließlich gesunde, unbehandelte und frisch geerntete Oliven verwendet. Es werden händisch mithilfe kleiner Rechen nur die Früchte, die auf dem Baum hängen, geerntet. Somit wird garantiert dass ausschließlich Oliven ohne Beschädigung zur Pressung kommen. Nur auf diesem Wege ist die Produktion von hochwertigem nativen Olivenöl extra mit niedrigem Säuregehalt möglich.



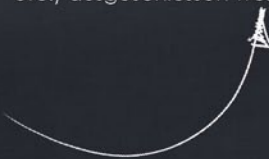
Von der Ölmühle ins Verkaufsregal

Im Anschluss an die Pressung wird das Olivenöl umgehend zur Fa. HERMES transportiert und gefiltert. Dadurch werden sämtliche restlichen Wasser- und Tresterablagerungen endgültig entfernt. Ungefilterte Olivenöle oxidieren und gären aufgrund der Ablagerungen sehr schnell und werden rasch ranzig. Ein Grundsatz der Produktion eines hochwertigen Olivenöls ist daher die sofortige Filtration nach der Pressung.

Anschließend wird es in den isothermischen Stahltanks der Fa. HERMES gelagert und unter Ausschluss von Sauerstoff versiegelt. Die Fa. HERMES hat ihre Abfüllanlage bereits vor Jahren komplett auf hochwertige, in Deutschland produzierte Stahlschläuche umgestellt, dadurch können in unserem Olivenöl Weichmacher aufgrund der Verwendung von Kunststoffmaterialien im Produktions- oder Abfüllprozess (z.B. bei Lagerung, Schläuchen, etc.) ausgeschlossen werden.

Verarbeitung in der Ölmühle

Innerhalb weniger Stunden werden die Oliven zur Olivenmühle transportiert, um die Oxidation der Olive zu minimieren. Dort angekommen werden sie gewaschen und systematisch von Blättern, Erde und Fremdkörpern gesäubert. Anschließend werden die Oliven zu einem Brei zerdrückt. Die unterschiedliche Dichte von Öl und Wasser ermöglicht es, ungewollte Feststoffe in einer Zentrifuge abzutrennen und das verbleibende Öl mit einer marginalen Restmenge an Wasser zu erhalten. In einer weiteren Zentrifuge erfolgt schließlich die finale Trennung von Trübstoffen und Restwasser. Die Kaltextraktion unserer beiden Olivenöle erfolgt immer am Tag der Ernte, dies stellt ein äußerst wichtiges Qualitätskriterium dar!



Oliven - Unsere Sorten und ihre Variationen



Die Kalamata Olive

Die Kalamata Olive ist eine violett-schwarze Olive. Sie ist mandelförmig mit einer sehr geschmeidigen Konsistenz und einem ausgeprägten, fleischigen Geschmack. Zum Marinieren und um die Extraktion des bitteren Untertons der Olive zu unterstützen wird Rotweinessig verwendet. Die von uns verwendete Größe ist die Riesenolive (Jumbo). Die Kalamata Olive wird aufgrund ihrer Vielseitigkeit nicht nur als Tafelolive, sondern auch zum Kochen und Backen verwendet. Spitzenköche bezeichnen sie als die Königin der Oliven. Sie übermittelt ihren Geschmack und ihre Konsistenz hervorragend in Saucen, Salaten und Broten und ist eine großartige Ergänzung zum Olivenpesto. Aus dieser Olive wird auch das berühmte Kalamata Olivenpesto mit beigefügtem nativen Olivenöl extra produziert.



AUTHENTIKON Bio Kalamata Oliven in biologischem, nativen Olivenöl extra

Diese Olive gilt als die Königin unter den Oliven. Wir verwenden ausschließlich biologisch kultivierte Oliven, gewachsen und kultiviert nach traditionellen Methoden, welche bereits seit Jahrtausenden in Griechenland angewandt werden. Kalamata Oliven sind sehr fleischig mit einem reichhaltigen fruchtigen Aroma.



KALLISTON Kalamata Oliven mit oder ohne Stein

Kalamata Oliven sind weltweit die Könige unter den Oliven. Sie sind fleischig mit einem sehr reichhaltigen fruchtigen Aroma. Diese Oliven sind ein wichtiger Bestandteil des traditionellen griechischen Salates.

Die Chalkidiki Olive

Die Chalkidiki-Olive ist grün und hat eine ovale Form mit charakteristischer Knospe an ihrem Ende. Die Größe der in allen Bereichen verwendeten Chalkidiki-Olive ist verhältnismäßig groß (Mammut) und wird als Ganze am meisten geschätzt. Aufgrund der verwendeten Größe kann die Olive mit verschiedenen Köstlichkeiten gefüllt werden. Die Chalkidiki-Olive hat einen sehr vollen Geschmack und eine feste Konsistenz mit einem angenehmen sauren und leicht bitteren Geschmack. Es werden ausschließlich die qualitativ hochwertigsten Oliven von regionalen, vertrauenswürdigen Farmern verwendet. Jede Olive wird vor der Abfüllung in breitrandige Gläser gründlich auf jegliche Schäden untersucht. Diese Oliven stammen zu 100 % aus Griechenland, da nur die dortigen Oliven über diesen hochwertigen Geschmack und diese ausgezeichnete Qualität verfügen.



KALLISTON Mammut Chalkidiki mit oder ohne Stein

Die Chalkidiki Olive verfügt aufgrund ihrer Sortenspezifikation über ein einzigartiges Aroma. Die Oliven schmecken frisch, saftig und knackig, mit einer Spur von Bitterkeit.



Unser Experteu - Tipp

Bei jenen Sorten, die in Salzlake eingelegt sind, nach dem Öffnen die Salzlake ausleeren und mit unseren Olivenölen auffüllen, bis sämtliche Oliven komplett bedeckt sind. Somit halten Sie nach dem Öffnen länger, der Geschmack der Oliven kann sich noch besser entfalten und das Olivenöl kann anschließend auch wieder zum Kochen, Braten und Backen verwendet werden.

Sollten Sie das komplette Glas gleich nach dem Öffnen aufbrauchen, dann einfach ein wenig Olivenöl darübergeben, dies verfeinert das Geschmackserlebnis ebenfalls!



KALLISTON Grüne Chalkidiki Oliven gefüllt mit roter Paprika in Salzlake

Für die Füllung wird nur natürlicher Paprika, keine Paste, verwendet. Die Oliven werden in einer niedrigen Salzgehaltlösung mariniert, dies macht die Olive süßer in ihrem Geschmack.

KALLISTON

Grüne Chalkidiki Oliven gefüllt mit sonnengetrockneten Tomaten in nativem Olivenöl extra

Wir verwenden hierfür ausschließlich sonnengetrocknete Tomaten von höchster Qualitätsstufe. Diese werden in die fleischige Chalkidiki Olive gefüllt. Eine großartige Olive zu Hähnchen- und Reisgerichten oder auch zum traditionellen mediterranen Tisch.



KALLISTON Grüne Chalkidiki Oliven gefüllt mit Mandeln oder Knoblauch in Salzlake

Für die Füllung kommen nur ganze Mandelstückchen bzw. Knoblauch der Klasse 1 in Frage.



KALLISTON Grüne Chalkidiki Oliven gefüllt mit Feta in nativem Olivenöl extra

Die Kalliston Feta Oliven sind gefüllt mit echtem Feta und Myzithrakäse von Schafen und Ziegen. Es werden beste Chalkidiki Oliven verwendet, die händisch gefüllt werden und mit mildem Olivenöl und Zitronensaft mariniert sind.





Bei neuen Sorten, die bereits in unserem Olivenöl eingelegt sind, bitte unbedingt das Olivenöl ausschließlich zum Kochen, Braten, Backen, etc. verwenden! Hierbei handelt es sich nämlich um unsere Olivenöle **AUTHENTIKON** und **KALLISTON**!



KALLISTON
Rote Kabanaki Peperoni
 gefüllt mit Feta in nativem Olivenöl extra

Diese rote „Kabanaki“ Peperoni wächst in Zentralgriechenland. Die Sorte schmeckt süßlich mit einem Hauch von pikantem Aroma und ist eine perfekte Ergänzung zum cremigen Fetakäse. Besonders gut als Häppchen zu Gegrilltem oder einfach zwischendurch. Schmeckt auch vorzüglich eingewickelt in Babyspinatblätter mit einem Hauch von Kalliston extra nativem Olivenöl.

KALLISTON
Kalamata Olivenpesto

Dieses Pesto bietet den exklusiven Geschmack und das Aroma unserer Kalamata Olive. Unser Olivenpesto besteht nur aus natürlichen Zutaten. Eine tolle Alternative zu Canapes, auf getoastetem Brot und zum Dippen.



KALLISTON
Chalkidiki Olivenpesto

Unser grünes Olivenpesto besteht nur aus natürlichen Zutaten - die Chalkidiki Olive gibt dem Pesto den fruchtigen Geschmack. Eine tolle Alternative zu Canapes, auf getoastetem Brot und zum Dippen.

Die Region Krauidi

Die kleine Halbinsel Hermionida befindet sich im Osten des Peloponnes, im griechischen Bezirk Kranidi. Die Hauptstadt von Hermionida ist Kranidi. Diese Region ist von der Europäischen Union als "PDO Region" (Protected Designation of Origin) geschützt, d.h. Produkte aus dieser Region dürfen eine "geschützte Ursprungsbezeichnung" führen.

Kranidi produziert seit Jahrtausenden erstklassiges Olivenöl der höchsten Güteklasse (natives Olivenöl extra). Im Jahr 200 n.Chr. schrieb der große Historiker Pausanias in seinem Buch "Pausanias Reise" nieder, dass die Haupteinnahmequelle dieser Region das Olivenöl ist. In den Frachtli Höhlen befinden sich Olivenfossile, die aus dem Jahre 5.000 v. Chr. stammen.

Die Hügel und Felder von Kranidi werden von Olivenbäumen dominiert. Es finden sich sogar zahlreiche Bäume, die bis zu 4.000 Jahre alt sind und nach wie vor noch Früchte tragen und somit noch immer wundervolles Olivenöl produzieren.

Die Region Kranidi wird von den Griechen für ihr hervorragendes Olivenöl äußerst geschätzt. Viele Top-Restaurants und Hotels verwenden das Öl dieser Region.

