

## Unser kostbarer Safran

Safran gilt als edelstes und teuerstes Gewürz der Erde. Winzige Mengen verleihen süßen und herzhaften Speisen eine warme gelbe Farbe und einen unnachahmlichen Geschmack. Unser Safran ist der Original Krokos Kozanis, Safran aus der Region geschützten Ursprungs Kozani.

Wussten Sie, dass griechischer Safran aus Kozanizu zu den qualitativ besten und reinsten Sorten der Welt gehört?



**Gourmetgenuss jetzt versandkostenfrei nach Hause bestellen!**

Verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit unseren hochwertigen Premiumprodukten! Geben Sie einmalig bei Ihrer ersten Bestellung den **RABATTCODE „GOURMETGENUSS“** ein und lassen Sie sich unsere Köstlichkeiten versandkostenfrei einfach & bequem zu Ihnen nach Hause liefern!

Aktion gültig bis 31.12.2022. Keine Barablöse möglich. Pro Kunde kann der Rabattcode nur einmalig eingelöst werden. Die Aktion ist nicht mit anderen Aktionen und Rabatten kombinierbar. Druck- und Satzfehler vorbehalten.



*„Danke, dass Sie wie ich die Liebe zur mediterranen Küche teilen, ich freue mich auf Ihre Bestellung!“*

**OLIVE & CO - Hager e.U.**

Inh. Mag. Julia Hager Aberg, Oberau 339 A-6311 Wildschönau Österreich  
Telefon: +43 5339 20 236 Fax: +43 5339 20 236-36 Email: info@olive-co.at  
Website: [www.olive-co.at](http://www.olive-co.at) Online-Shop: [www.olive-co.de](http://www.olive-co.de)

## Unsere Olivenspezialitäten

### Kalamon Oliven

Die Kalamon Olive ist weltweit die Königin der Tafeloliven. Unsere Kalamon Oliven wachsen auf dem Südpeloponnes in Griechenland und erhalten ihren reichhaltigen Geschmack und ihr fruchtiges Aroma durch die ausgiebige Mittelmeersonne. Die Kalamon Oliven sind alle handgepflückt.

### Grüne Oliven

Die grüne Olive wächst in Nordgriechenland und ist aufgrund ihres einzigartigen saftig-nussigen Geschmacks eine der beliebtesten Tafeloliven. Unsere grünen Oliven sind besonders knackig und aromatisch mit einer leichten Bitternote. Sie werden sorgfältig per Hand gepflückt. Bei unseren Premiumvariationen werden grüne Oliven händisch mit sonnengetrockneten Tomaten oder Fetakäse gefüllt. Unsere grünen Oliven erhalten Sie auch mit knuspriger Mandel-, aromatischer Knoblauch- und feiner Paprikafüllung.

**TIPP:** Bestimmte Sorten sind in unserem (biologischen) nativen Olivenöl extra eingelegt. Verwenden Sie unbedingt das Olivenöl zum Kochen, Braten & Backen – es lohnt sich!



### Herzhaftes Olivenpasten

Unsere Olivenpasten werden aus handgepflückten Oliven hergestellt. Verfeinert mit Kapern & Kräutern, Traubenmost oder Fetakäse erhalten Sie ein unvergleichliches Aroma. Als Brotaufstrich aber auch für Saucen ein echter mediterraner Genuss.



## Unsere mediterranen Delikatessen

### Erlesene Antipasti

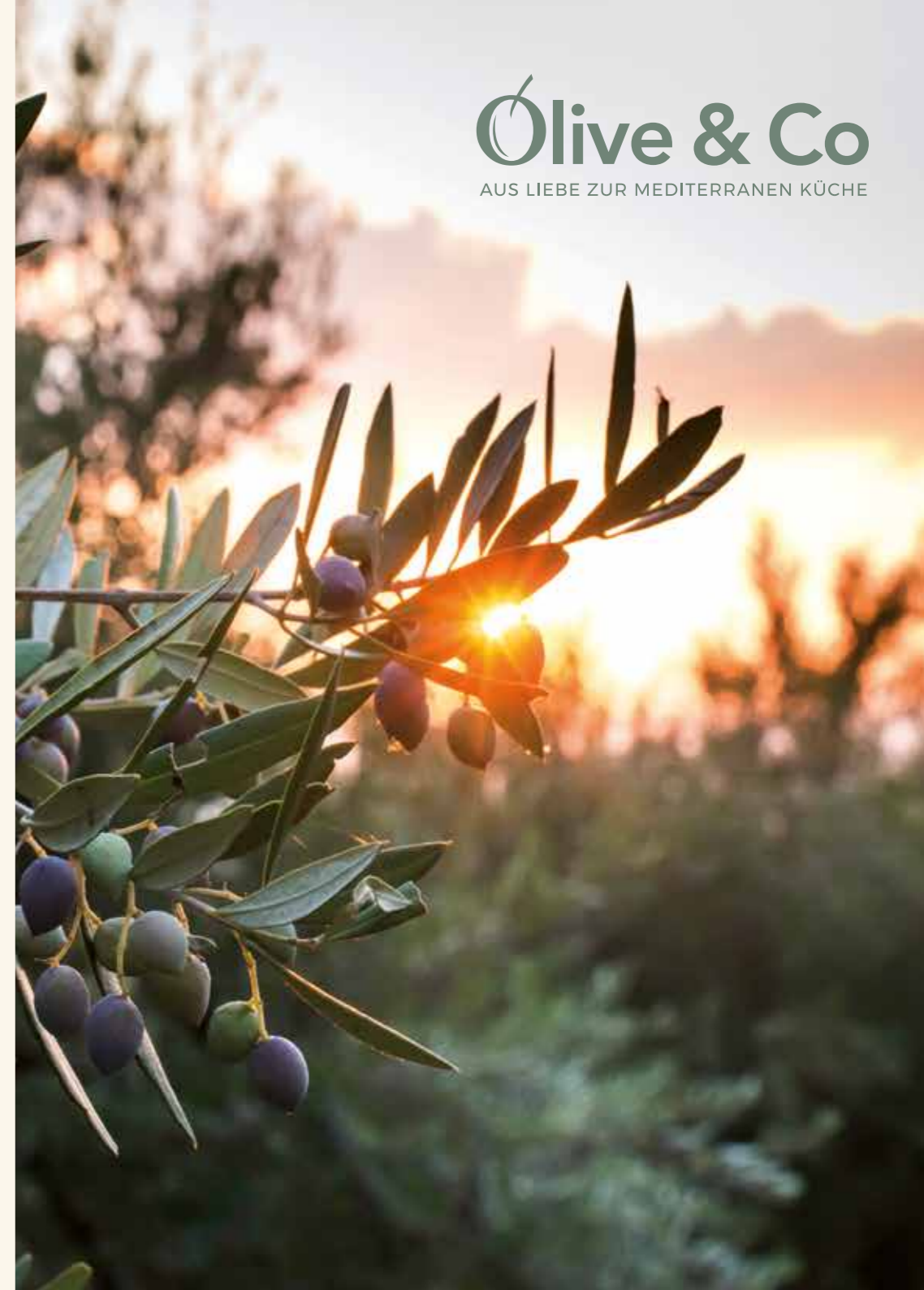
Verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit unseren Antipasti-Variationen nach original griechischen Rezepten. Bruschetta, weiße Riesenbohnen in Tomatensoße im Ofen gebacken, griechische Weinblätter mit Reis gefüllt, rote Kabanaki Paprika gefüllt mit Fetakäse oder grüne Peperoni passen hervorragend zu mediterranen Gerichten und dürfen auf keinem Vorspeisenteller fehlen.



### Aromatische Essige

Unsere Essige werden aus ausgewählten griechischen Trauben hergestellt, die nach alter Tradition gepresst und dann langsam fermentiert werden.

**Genießen Sie unsere Essige in drei verschiedenen Geschmacksrichtungen!** Unser Bio Weißweinessig ist äußerst delikat und besitzt einen abgerundeten Geschmack. Eine süß-säuerliche und frische Note mit blumig fruchtigem Abgang zeichnet unseren weißen Balsamicoessig aus. Unser Balsamicoessig mit Honig verführt mit seinem süßlichen Geschmack jeden Feinschmeckergaumen.





## Olive & Co

Höchste Qualität - Nachhaltig produziert

Olive & Co hat sich aus Liebe zur mediterranen Küche entwickelt. Unsere Herzensangelegenheit ist es, Sie mit Premiumprodukten für tägliche Gaumenfreuden zu verwöhnen. Gourmetgenuss setzt hochwertige Lebensmittel voraus – dafür steht Olive & Co! **Wir garantieren, dass nur beste Qualität auf Ihren Tisch kommt!**

Die Grundlage für hochwertige Produkte sind vertrauenswürdige und zuverlässige Produktionspartner. Besonderes Augenmerk legen wir hierbei auf eine lückenlose Qualitätskontrolle vom ersten bis zum letzten Schritt: vom Anbau über Düngung, Ernte und Verarbeitung bis zur Abfüllung und Verpackung wird der gesamte Prozess überwacht. Die chemische und sensorische Analyse garantiert abschließend die Einhaltung der strengen Grenzwerte.

Teilen Sie mit uns die „Liebe zur mediterranen Küche“, tauchen Sie ein in ein vielfältiges Genusserlebnis der besonderen Art und lassen Sie sich von unseren Produkten begeistern. Entdecken Sie den Genuss der hochwertigen und gesunden Küche und bleiben Sie neugierig auf Neues. Wir bemühen uns auch weiterhin neue Produkte für Sie zu finden.

**Stets nach unseren Grundsätzen: Einfach gesunde Küche – höchste Qualität – nachhaltig produziert!**

## Hermes

Unser griechischer Produzent mit Herz & Seele

Das Familienunternehmen Hermes Dimarakis Estate wird seit mehr als 60 Jahren von der Familie Dimarakis mit Herz und Seele geführt. Ermioni befindet sich an der Nordostseite des Peloponnes - in der Region, mit der geschützten Ursprungsbezeichnung, Kranidi. Das milde Klima und die mediterrane Sonne sowie die Qualität des Bodens tragen zu idealen Bedingungen für den Olivenbaumanbau bei. Die Olivenhaine von Hermes existieren seit Jahrzehnten und werden mit viel Liebe und Hingabe gepflegt.

Die Vision unseres Produzenten Hermes ist es, Originalität und Innovation durch Premium-Qualität anzubieten und dabei ihren Werten treu zu bleiben. „Unsere Philosophie bei der Olivenölproduktion: Einzigartiger Geschmack, immer unter Berücksichtigung der Umwelt, durch ökologischen Landbau. Für unsere Familie hat die Umwelt Priorität.“

**Entdecken Sie mit uns die genussvolle Welt erlesener Spezialitäten der griechischen und mediterranen Küche.**



Rein  
Biologischer Anbau



Einzigartige  
Manaki Olivensorte



Von Hand  
geerntet & selektiert



Garantierte  
Kaltextraktion



Zertifizierte  
Produktqualität

## Manaki

Die einzigartige Perle unter den griechischen Olivensorten

Der Hauptgrund für die herausragende Qualität unseres Olivenöls ist die außergewöhnliche und unter Gourmets bekannte Olivensorte MANAKI. Sie wird weltweit ausschließlich in der Region Kranidi Argolidos angebaut und zählt zu den ältesten Kultursorten Griechenlands. Die berühmte, regionale Olivensorte MANAKI liefert ein erstklassiges Olivenöl und besticht durch ein sehr samtig-mildes und geschmeidiges Geschmackserlebnis ohne starke Bitternoten.

Das Wichtigste für ein natives Olivenöl extra von höchster Qualität ist die Erntezeit. Die Olivenernte beginnt im Oktober und endet im Dezember. Bei uns wird die Ernte mit großer Sorgfalt und schonend für die Bäume und ihre Früchte durchgeführt.

Die Oliven werden von Hand gepflückt, gereinigt und danach mit größter Sorgfalt für die folgende Kaltextraktion wieder von Hand selektiert. Für unser natives Olivenöl extra verwenden wir ausschließlich frische, direkt vom Baum geerntete Oliven, die innerhalb weniger Stunden nach der Ernte kaltextrahiert werden.

Natürlich unterliegt jeder Schritt des Produktionsprozesses unserer strengen Qualitäts- und Lagerkontrolle. Denn nur so können wir die höchste Qualität bei unseren Produkten garantieren!

**Entdecken Sie unsere Qualitätsprodukte und genießen Sie den einzigartigen Geschmack der MANAKI Olive!**



## Unser erlesenes Manaki Olivenöl

Reinste BIO Qualität zum Genießen

