

Angebot nur für Concordia Mitglieder!

Olivenöl aus Kreta direkt vom Erzeuger!

Unser Freund und Vereinsmitglied Manolis Manolakakis und seine Frau Alexandra Kastrinakis leben in der Nähe von Chania in der Gemeinde Agia Marina in Westkreta.

Angaben von Manolis und Alexandra zur Herkunft und Herstellungsverfahren:

In unserem kleinen Dorf Anoskeli, 260 m über dem Meeresspiegel ernten und pressen wir in einer örtlichen Ölmühle mit modernen Methoden reines Olivenöl.

Unsere 1200 Koroneiko Olivenbäume werden nur geerntet, wenn die Oliven vollständig reif sind. Die Oliven werden per Hand geerntet. Das Öl wird am selben Tag in einer kleinen 500m entfernten regionalen Ölmühle mit dem korrekten Verfahren der Kaltpressung hergestellt. Das garantiert eine absolute Frische und Spitzenqualität.

Die Temperatur bei der Pressung liegt immer unter 27 Grad Celsius, daher werden die heilenden Eigenschaften des Olivenöles erhalten.

Nährwerte pro 100 ml.

Energie 825kcal

Protein 0,0 g

Kohlenwasserstoffe 0,0 g

Fett 92 g davon:

Gesättigte Fettsäuren 13 g

Einfach ungesättigt Fettsäuren 73 g

Mehrfach ungesättigte Fettsäuren 6 g

Cholesterin 0,0 ml

Säure 0,3 bis 0,7%

Peroxid weniger als 0,2 / kg

Charakterisiert als reichhaltiger Geschmack (mittlere Stärke).

Fruchtig, begleitet von geringer Intensität mit leicht bitteren und würzigen Tönen.

Daher hat es den guten Charakter, den ein sachkundiger Verbraucher verlangt.

Das Endprodukt ist 100% natürliches, gesundes und schmackhaftes Olivenöl aus dem Dorf Anoskeli mit seinem Segen von der kretischen Sonne und bemerkenswerter kretischer Natur.

Das Öl wird nicht gefiltert. Durch die Lagerung setzen sich die Schwebstoffe am Boden ab.

Der Säuregehalt beträgt 0,3 bis 0,4 Prozent, durch längere Lagerung erhöht er sich auf 0,5 bis 0,6 Prozent.

Da es sich um ein reines Olivenöl ohne Zusätze handelt, kann man es noch 2 bis 3 Jahre lagern.

Der Preis pro Liter Öl beträgt bei Abnahme von 3 oder 5 Liter Kanistern 7,50 €.

1 Literflaschen kosten 8,00 €.

Bestellungen und Nachfragen bei Sabine und Alwin Heger

Tel: 06034-7555 oder 0151-17 67 16 45 oder e-mail: s.heger@gmx.de

