



REINEOlive.de



*REINE
Olive
n°1*

*Griechisches
Olivenöl
nativ extra*

0,5 l

REINEOlive.de



Ein Geschenk für die Sinne

„REINE Olive no 1“ gehört zu den besten Olivenölen Griechenlands und stammt ausschließlich aus den jahrhundertealten Anbaugebieten rund um den Golf von Korinth. Hier stellen bäuerliche Kleinstbetriebe seit Generationen Olivenöl höchster Qualität auf traditionelle und nachhaltige Weise her.





Gewachsene Kultur

Qualität ist ein Generationenprojekt. Und das gilt ganz besonders für hochwertiges Olivenöl.

Natürlich wachsende Olivenbäume brauchen Jahrzehnte bis sie ihren vollen Ertrag erreichen. Dafür werden sie oft mehrere hundert Jahre alt und sie dringen mit ihren Wurzeln bis zu sieben Meter tief in besonders mineralhaltige Bodenschichten vor. Ihr knorriges Erscheinungsbild und ihre unregelmäßige Anordnung in den traditionellen Hainen prägen die uralte Kulturlandschaft rund um den Golf von Korinth. Hier erntet der Urenkel, was Generationen vor ihm gehegt und kultiviert haben.

Thanos Mangioros, einer der Inhaber von REINEOlive.de, ist so ein „Urenkel“, dessen Familie auch heute noch die traditionellen Haine bewirtschaftet. Und obwohl Thanos seit Jahren in Deutschland lebt, hat auch er die Olive zu seinem Projekt gemacht und gemeinsam mit seiner Partnerin Claudia ein ganz besonderes Produkt geschaffen: „REINE Olive no 1“ - dieses sortenreine Öl wird ausschließlich aus den aromatischen Koroneiki-Oliven natürlich gewachsener Haine rund um den Golf von Korinth gewonnen. Die kleinen bäuerlichen Betriebe verkaufen ihr Öl - zu einem fairen Preis - direkt an das Unternehmen, das das hervorragende Olivenöl in Deutschland anbietet.



Genuss ohne Reue

Die leckere Art gesund und fit zu bleiben:
Mediterrane Küche mit wohlschmeckendem Olivenöl.

Ein hochwertiges Olivenöl wie „REINE Olive no 1“ enthält nur einen geringen Anteil an gesättigten Fettsäuren und verfügt gleichzeitig über einen hohen Gehalt an Polyphenolen. Deshalb kann es bei regelmäßigem Verzehr – wie zahlreiche Studien belegen – vor den weit verbreiteten „Volkskrankheiten“ Arteriosklerose, Gastritis und einem erhöhtem Cholesterinspiegel schützen.

Die sogenannten sekundären Pflanzenstoffe unterstützen die Elastizität der Blutgefäße, beugen Thrombosen vor und sorgen für eine bessere Durchblutung. Das schützt das Herz, tut der Seele gut und hält den Geist fit.

Schon gewusst: Olivenöl hat das Potential, beim Kampf gegen überflüssige Pfunde entscheidend mitzuhelfen. Denn erstens stellt sich beim Genuss von Speisen mit Olivenöl schneller ein Sättigungsgefühl ein, zweitens blockieren bestimmte Substanzen aus dem Öl die für die Fetteinlagerung verantwortlichen Enzyme im Gewebe. So kann zumindest die Entstehung neuer Fettpolster verhindert werden.



Der Geschmack Griechenlands

Mild fruchtig und gleichzeitig intensiv aromatisch: „REINE Olive no 1“ veredelt beste Zutaten, ohne selbst zu sehr in den Vordergrund zu treten.

Unsere urwüchsigen Olivenbäume aus traditionell bewirtschafteten Hainen und der bewusste und natürliche Umgang bei Anbau und Ernte der Früchte sind zu einem großen Teil für das einzigartige Aroma von „REINE Olive no 1“ verantwortlich. Denn Olivenbäume haben die ausgeprägte Eigenschaft, die vorherrschenden Gerüche ihrer Umgebung aufzunehmen und das Typische der sie umgebenden Pflanzen zu speichern.

Daher duftet „REINE Olive no 1“ immer ein wenig nach Gräsern und den wilden Kräutern Griechenlands. Der mild fruchtige Geschmack und die satte grün-goldene Farbe sind typisch für die griechischen Koroneiki-Oliven. Im Zusammenspiel dieser intensiven Aromen mit einer dezent bitteren Note von Artischocken entsteht der typische Charakter von „REINE Olive no 1“ .

Wir wünschen viel Spaß beim Ausprobieren und guten Appetit!

— ð —

Danke

— ð —





REINEOlive.de