



WARUM BIOLOGISCH

Die Antwort ist einfach: Weil es gut ist und guttut. Das native Bio-Olivenöl extra wird aus gesunden, grünen Oliven gewonnen, die mit Respekt vor dem Baum geerntet und vor allem schnell gepresst werden. Darüber hinaus erfolgt die Verarbeitung nur durch mechanische Prozesse. Nicht zu unterschätzen die Bedeutung der Bio-Zertifizierung: Ein Bio-Öl kann nur durch mechanische Kaltpressung gewonnen werden. Ein EVO-Öl erlaubt keine Verwendung von Lösungsmitteln! Wenn man die Bio-Zertifizierung erhalten möchte, ist es unerlässlich, sich an die EU-Verordnung zu halten. Darüber hinaus muss sich das Unternehmen regelmäßigen Inspektionen durch das Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft unterziehen.



MIT MITTELN
DER EUROPÄISCHEN UNION
FINANZIERT KAMPAGNE



CONSORZIO OLIVICOLA ITALIANO
unaprol

www.eccebio.eu

Der Inhalt dieser Werbekampagne gibt lediglich die Ansichten des Autors wieder und liegt in seiner alleinigen Verantwortung. Die Europäische Kommission und die Europäische Exekutivagentur für die Forschung (REA) übernehmen keinerlei Verantwortung für eine etwaige Weiterverwendung der darin enthaltenen Informationen.



ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



*Gewöhnliche
Extras!*

**NATIVES OLIVENÖL EXTRA
UND BIO-TAFELOLIVEN.
DIE GÜTE LIEGT IN IHRER NATUR.**

NATIVES BIO-OLIVENÖL EXTRA. DAS GUTE, DAS ZUM WOHLBEFINDEN BEITRÄGT.

Natives Olivenöl extra ist nicht nur ein Lebensmittel, sondern auch ein hervorragender Verbündeter bei der Vorbeugung zahlreicher Krankheiten. Mehrere Studien haben gezeigt, dass seine tägliche Verwendung dazu beitragen kann, das LDL-Cholesterin, das „schlechte Cholesterin“, im Blut zu senken und den Anteil des „guten“ HDL-Cholesterins zu erhöhen. Der regelmäßige Verzehr von biologischem EVO-Öl - sowohl bei Tisch als auch außerhalb der Mahlzeiten - trägt zur Senkung des Blutdrucks bei und beugt Herzkrankheiten vor. Aber das ist noch nicht alles: Die im nativen Olivenöl extra enthaltenen Polyphenole und das Vitamin E haben eine starke antioxidative Wirkung, die zur Vorbeugung von Arteriosklerose beiträgt und die Alterung von Zellen und Haut verlangsamt. Jüngste Studien haben zudem das Wohlbefinden von Menschen hervorgehoben, die sich reichlich mit EVO-Öl ernähren und dass diese weniger Probleme mit Osteoporose und rheumatischer Arthritis haben als Menschen, die wenig davon zu sich nehmen.



GESUNDE OLIVEN AUS GESUNDEM BODEN.

Die Förderung des ökologischen Landbaus bedeutet die Einführung eines Produktionsmodells, das die übermäßige Ausbeutung natürlicher Ressourcen wie Boden, Wasser und Luft vermeidet und in eine ökologisch nachhaltige Zukunft investiert. Das Gebiet des europäischen Mittelmeerraums bietet eine große Vielfalt an Olivenanbauarten von höchster Qualität, die sich im Laufe der Zeit und in sehr unterschiedlichen Kontexten aufgrund einzigartiger ökologischer, klimatischer und landschaftlicher Bedingungen entwickelt haben. Ein Erbe von außerordentlicher biologischer Vielfalt, das es zu pflegen und aufzuwerten gilt und zu dem jedes Gebiet mit verschiedenen Olivensorten („Cultivar“) beiträgt, die sich durch besondere organoleptische Eigenschaften auszeichnen. Die europäische Olivenproduktion unterliegt daher einzigartigen Bedingungen, die sich im Laufe der Zeit entwickelt haben, so dass sie heute ein unnachahmliches Unikat in Bezug auf Geschmack, Ernährungs- und Gesundheitseigenschaften darstellt.

BIOLOGISCHES NATIVES OLIVENÖL EXTRA DEN GESCHMACK KENNEN.

Bei einem nativen Olivenöl extra sind Bitterkeit und Schärfe ein Qualitätsmerkmal und variieren je nach Sorte, aus der das Öl gewonnen wird. Die Aromen und der Geschmack sollten eine fruchtige Wahrnehmung vermitteln, die sich je nach Reifegrad der Oliven und der verwendeten Sorten ändert und intensiv, mittel oder leicht sein kann. Um ein natives Olivenöl extra richtig zu verkosten, muss man den besonderen Vorgang des „Strippens“ durchführen, bei dem die Luft zwischen den Zähnen hindurchströmt und die Aromen des Öls in den Mund geleitet werden.

Die organoleptischen Empfindungen können wie folgt beschrieben werden:

Fruchtig: zeigt den „grünen“ Geschmack der Frucht an, vollkommen gesund, frisch und zum optimalen Reifepunkt gepflückt.

Bitter: Dies ist der charakteristische Geschmack des Öls aus grünen und gesunden Oliven.

Würzig: Dieses stechende Gefühl ist typisch für frisches und gut konserviertes Öl.

Harmonisch: Dies wird wahrgenommen, wenn ein Öl mit einem ausgewogenen und feinen Geschmack vorhanden ist.

