



**OILIVA
GREKA**

NATURBELASSEN FÜR BESTE QUALITÄT

Grün ist die Farbe der Natur und des Lebens. Grün, wie das frühe Reifestadium der Oliven, wenn sie geerntet werden. Erfahrung spielt hierbei eine Rolle und der Geschmack, der durch die Reife der Frucht bestimmt wird. Naturbelassen und auf schonendste Weise veredelt für fruchtig aromatisches Olivenöl. Mit einem Säuregehalt zwischen 0,2 und 0,5%, der es zu einem besonderen nativen Olivenöl extra macht. In Familientradition angebaut und kaltextrahiert. Mit typischer Konsistenz und Farbe. OILIVA GREKA schmeckt grün, betonen Kenner und schätzen den feinen Unterschied.



Greka GmbH
Stathis Panagopoulos
Parkstraße 26c
D-26789 Leer

Tel.: +49 (0) 491 - 92 50 444
Mobil: +49 (0) 160 - 111 65 32
Mail: oiliva@t-online.de
Web: www.oilivagreka.de

www.marktauftritt.de

NATIVES OLIVENÖL EXTRA



verwöhnt
Gaumen, Gesundheit - und Gäste

NATIVES OLIVENÖL EXTRA

GEHALTVOLL GEWACHSEN

Sortenrein gewonnen aus der fruchtig aromatischen Koroneiki Olive der Region Kalamata. Traditionell angebaut nordwestlich der Hauptstadt Messeniens, auf der Peloponnes, wo Sonne, Wasser, Luft und Boden die Natur verwöhnen.

NATIVES OLIVENÖL EXTRA

Von der Natur verwöhnt.
Mit Tradition veredelt.
Von Kennern geschätzt.





TRADITIONELL ANGEBAUT

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts legte Großvater Barba-Stathis mit dem ersten eigenen Olivenhain den Grundstein des Familienbetriebs – und seinen Nachkommen die Liebe zur Olive in die Wiege. Drei Generationen Wissen um die Kunst, Olivenbäume zu setzen und zu pflegen. Mit Hingabe für die kleinen festen Früchte und das daraus kaltextrahierte Öl. Und mit der Erfahrung, die es für die Ernte von Hand zum richtigen Zeitpunkt braucht. Bevor nach kurzem Transport auf dem Landweg, mit mechanischen Verfahren aus Fruchtfleisch und Kern, erlesenes natives Olivenöl extra entsteht.

SCHONEND KALTEXTRAHIERT

Sorgfältig geerntet und ebenso schnell wie schonend werden unsere Oliven verarbeitet. In modernen Olivenpressen und von Menschen, die mit den Geheimnissen der Olivenölherstellung vertraut sind. Spätestens 24 Stunden nach der Ernte und bei Temperaturen unter 27°C, bis das fertige Olivenöl in klimatisierten Räumen nach Familienrezept gefiltert und abgefüllt wird. So bleiben alle wertvollen Inhaltsstoffe erhalten. Vitamin E, einfach ungesättigte Fettsäuren und Polyphenole, die für den exzellenten Geschmack von OILIVA GREKA-Olivenölen sorgen – und für eine gesundheitsfördernde Wirkung.



GESUND GENIESSEN

Jedes Nahrungsmittel ist Geschmacksache. Wie alle Naturprodukte können auch OILIVA GREKA-Olivenöle leichten Schwankungen bei Aromen und im Geschmack unterliegen. Immer gleich bleibt unser hoher Qualitätsanspruch an einen nachvollziehbaren, nachhaltigen Anbau sowie bei der sorgfältigen und schonenden Verarbeitung.

Überzeugen Sie sich gerne selbst:

- ✓ Sortenrein aus Koroneiki Oliven der Region Kalamata, angebaut nordwestlich der Hauptstadt Messeniens, Peloponnes.
- ✓ Traditionell geerntet von Oktober bis Mitte Dezember.
- ✓ Erntefrisch und ausschließlich mit mechanischen Verfahren verarbeitet.
- ✓ Reich an wertvollen Inhaltsstoffen wie Vitamin E, einfach ungesättigte Fettsäuren und Polyphenole.
- ✓ Säuregehalt zwischen 0,2 und 0,5g je 100g



**OILIVA GREKA
PDO Kalamata
Natives Olivenöl extra
500ml**

fruchtig, fein aromatisch

**OILIVA GREKA BIO
Natives Olivenöl extra
500ml**

ausgewogen würzig,
fein pfefferig

**OILIVA GREKA
Natives Olivenöl extra
500ml**

mild fruchtig

