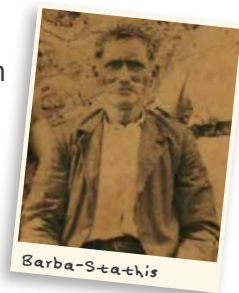




Von der Natur verwöhnt.
Mit Tradition veredelt.
Von Kennern geschätzt.

OILIVA GREKA schon der Name zergeht auf der Zunge. Vorgeschmack auf bestes natives Olivenöl. 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.

Hier wächst Gutes, erkennt Großvater Barba-Stathis. Mit dem ersten eigenen Olivenhain legte er Anfang des 19. Jahrhunderts den Grundstein des Familienbetriebs – und seinen Nachkommen die Liebe zur Olive in die Wiege. Über 3 Generationen weitergegebenes Wissen um die Kunst, Olivenbäume zu setzen, pflegen und zurückzuschneiden. Genau richtig, wie der beste Zeitpunkt für die traditionelle Ernte von Hand.



Mit Hingabe für die kleinen festen Früchte und das daraus kaltextrahierte Öl. Und mit der Erfahrung, die es für exquisite Qualität braucht. Kürzeste Transporte auf dem Landweg, bei milden Temperaturen und in offenen Kisten. Licht und Luft können so ihr Werk vollenden, bevor mit mechanischen Verfahren aus Fruchtfleisch und Kern erlesenes natives Olivenöl extra entsteht. In modernen Olivenpressen und durch Menschen, die mit den Geheimnissen der Olivenölherstellung vertraut sind.

Sorgfältig geerntet und ebenso schnell wie schonend verarbeiten wir unsere Oliven. In den ersten 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.

Grün ist die Farbe der Natur und des Lebens. Grün, wie das frühe Reifestadium der Oliven, die nur zu einem speziellen Zeitpunkt geerntet werden. Erfahrung spielt hierfür 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. Mit typischer Konsistenz und Farbe. OILIVA GREKA schmeckt grün, betonen Kenner und schätzen den feinen Unterschied.



verwöhnt
Gaumen, Gesundheit - und Gäste

