



Ó ELLINAS · STEFAN KOLLIAS · KIRCHSTR. 18 · 37214 WITZENHAUSEN

Produktinformationen - Olivenöl

KALLISTON Natives Olivenöl Extra

Auf der hügeligen Halbinsel Ermionida, an der Ostküste des Peloponnes, schafft das Klima optimalste Anbaubedingungen für die Produktion erstklassiger Olivenöle.

Die ausschließlich in der Region um die Kleinstadt Kranidi kultivierte Manaki-Olive ist eine Rarität und wird von Experten im In- und Ausland aufgrund ihres außergewöhnlich niedrigen Fettsäuregehaltes und des besonders fruchtig-milden Aromas sehr hoch geschätzt.

Details zum Olivenöl:

- von Hand gepflückte Oliven der Sorte Manaki verfeinert mit Koroneiki-Oliven
- Kaltextraktion innerhalb weniger Stunden nach der Ernte
- Säuregehalt unter 0,4%
- Erntezeitraum: Oktober – Dezember
- produziert, verarbeitet, gelagert und abgefüllt durch die Familie Dimarakis

Internationale Auszeichnungen:

- Silbermedaille Great Taste Award 2003 in London
- Zweiter Sieger des International Olive Oil Award – OLIIO 2004 in der Schweiz
- unter 865 getesteten Olivenölen 2010 eine der Top-Empfehlungen der international geschätzten Gourmet-Zeitschrift „Der Feinschmecker“
- Zweiter Preis beim Öl-Kaiser 2013 in Österreich

Unsere Empfehlung:

Für Salate und kalte Speisen ebenso wie zum Kochen und Braten geeignet.

Je simpler das Gericht, desto mehr kommt der samtig-fruchtige Geschmack und die wohltuende Wirkung dieses Olivenöls zur Geltung.

Für weitere Informationen hinsichtlich Lagerung, Verwendung und Produkteigenschaften können Sie uns gerne jederzeit kontaktieren.