



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

Kranidi-Olivenöl – eine Rarität mit Qualitätsgarantie

Region und Sorte:

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 Argolis um die Kleinstadt Kranidi kultivierbare Manaki-Olive ist eine, in den wilden Olivenwäldern natürlich vorkommende, heimische Olivensorte. Als Rarität wird Olivenöl aus Manaki-Oliven von Experten im In- und Ausland aufgrund des außergewöhnlich niedrigen Fettsäuregehaltes und des besonders fruchtig-milden Aromas sehr hoch geschätzt.

Die relative geringe Gesamtproduktion wird ausschließlich von Kleinbauern und Familienbetrieben erzeugt und dient dem Eigenbedarf oder wird direkt vermarktet.

Aufgrund der Olivensorte, der regionalen Anbaubedingungen und der langen Tradition ist Kranidi-Olivenöl von der EU als geschützte Ursprungsbezeichnung gelistet (P.D.O.).