

Qualität für Ihre Gesundheit

Was macht Olivenöl so gesund?

Polyphenole – Starke natürliche Antioxidantien

- Antioxidative Wirkung, freie Radikale binden und zerstören
- Ausgeprägter entzündungshemmender Effekt
- Können den Blutdruck regulieren und Blutfettwerte verbessern

Oleocanthal

- Entzündungshemmende Substanz
- Gleiche Wirkungsweise wie Ibuprofen
- Wirkt krebshemmend

Tocopherol – Vitamin E

- Vitamin E trägt dazu bei, die Zellen vor oxidativem Stress zu schützen
- Verlangsamt die Hautalterung
- Entzündungshemmend und immunstimulierend

Vitamin K

- Hält Gefäße sauber, indem es das Calcium im Blut daran hindert, sich als Plaque in den Arterien festzusetzen
- Aktiviert Knochenbildung

Einfach ungesättigte Ölsäuren

- 75-80% Omega 9 Ölsäure
- Vermindert LDL- und Cholesterinspiegel
- Verringert den Einbau von Omega 6 Ölsäuren in die Zellmembrane, fördert dadurch Nervenzellen und die Haut

Sie haben noch kein Olivenöl von uns? Brauchen Nachschub?
Oder möchten Sie ein Öl-Tasting in kleiner Runde bei sich zu Hause buchen?
Einfach kurz schreiben oder anrufen.

Die meisten unserer Olivenölerzeuger produzieren auch feine Weine.
Hier helfen wir ebenfalls gerne weiter.

Schöne Wein Welt . Presse Maschinen GmbH
Siemensstr. 31 . 35519 Rockenberg . Tel 06033-7496960
info@schoeneweinwelt.de . schoeneweinwelt.de



Olivenöl

EXTRA VERGINE

»ULTRA/PREMIUM«

Ausgewählte Plantagen
Direkt vom Erzeuger

Premium auf den Tisch

Olivenöl Extra Vergine Premium

= Bezeichnung für ein Öl der höchsten Güteklasse

»Vergine« bzw »Nativ« = naturbelassen (je nach Sprache bzw. Land)

»extra« = hohe Qualitätsmerkmale

»Premium« bzw »Ultra« = vorgegebenen Standards werden mehr als erfüllt

Unsere Öle kommen von Premium-Erzeugern aus Istrien, Toskana und Garda.

Kleine Plantagen in ausgewählten Regionen gewährleisten die Einhaltung strenger Qualitätsstandards und die sorgfältige Kontrolle des gesamten Herstellungsprozesses. Die Ernte findet zum optimalen Reifezeitpunkt statt und nur hochwertige und gesunde Oliven werden verwendet. Die schnelle Verarbeitung innerhalb von 8 Stunden und die Pressung bei geringer Temperatur sorgen für das Erhalten der wertvollen Inhaltsstoffe, den hohen Vitamin- und Polyphenolgehalt (Antioxidantien). Deshalb zeichnen sich Premium-Olivenöle durch eine außergewöhnliche Qualität und intensive Aromen aus.

Merkmale unserer Olivenöle:

- Oliven sind handverlesen
- Mechanisch kaltgepresst < 24°C
- Pressung innerhalb 8 Std nach der Ernte
- Ungefiltert und unraffiniert
- Säuregehalt < 0,3%
- Peroxid < 5,0 meq O₂/kg
- Polyphenole > 750 mg/kg (hohe Antioxidantien)
- Sensorische Prüfung

Einen Vergleich der unterschiedlichen Güteklassen sehen Sie in der Tabelle.

**Zu all unseren Produzenten pflegen wir einen persönlichen Kontakt.
Jedes Öl wird von uns persönlich überprüft.**

Regionen mit Premium-Erzeugern

Olivenöl kommt überwiegend aus Spanien, Italien und Griechenland.

Wenn es jedoch um **Olivenöl Extra Vergine Ultra/Premium** geht, spielen laut »Flos Olei«* ca. 7 Regionen eine besondere Rolle. **Dort gibt es eine außergewöhnlich hohe Dichte an Premium-Erzeugern.**

1. Istrien
2. Toskana
3. Garda
4. Andalusien
5. Apulien
6. Latium
7. Umbrien

Die geografischen Gegebenheiten der Regionen eignen sich nicht für einen flächendeckenden Plantagenanbau und sind damit für die Massenproduktion ungeeignet. Viele Erzeuger dieser Regionen stellen lediglich zwischen 1.500 und 5.000 Liter Olivenöl pro Jahr her: ein kostbares Produkt in Premiumqualität.

Güteklassen	Ölsäure	Peroxid	Polyphenole	Sensorische Eigenschaften	Pressung
Lampant Öl	≥ 2%				max. 48 Std. nach der Ernte ≤ 27°C
Olivenöl	≤ 1%				Mischerzeugnis raffiniert
Vergine Olivenöl	≤ 2%	≤ 20 meq O ₂ /kg	200–1000 mg/kg	Leichte Fehler erlaubt	max. 24 Std. nach der Ernte ≤ 27°C
Vergine Olivenöl extra	≤ 0,8%	≤ 20 meq O ₂ /kg	200–1000 mg/kg	Leichte Fehler erlaubt	max. 24 Std. nach der Ernte ≤ 27°C
Vergine Olivenöl extra Ultra Premium	≤ 0,3%	≤ 5 meq O ₂ /kg	≥ 750 mg/kg	keine Fehler erlaubt	max. 8 Std. nach der Ernte ≤ 24°C

*Jährlichen Veröffentlichung der 500 besten Olivenöle der Welt