Jassas!

(griechischer Gruss wie Guten Tag, woertl: Gesundheit mit Euch!)

wünscht Ihnen Familie Paterakis

Die Olivenbäume unserer Familie stehen im Westen Kretas, in Drapanias, 6 km vor Kastelli. Mein Mann Michalis hat schon im Kindesalter viele Bäume unter der Aufsicht seines Großvaters mit eigenen Händen gepflanzt und bewässert. Heute ernten wir die Früchte, gemäß dem kretischen Sprichwort:

„Der Großvater pflanzt die Olivenbäumchen, der Vater pflegt und bewässert sie und der Enkel erntet"

Die Bewässerungs-, Ernte-, und Bearbeitungsmethoden haben sich zwar geändert, aber nach wie vor legt unsere Familie großen Wert auf die Pflege und Kultivierung unserer Oliven, in Harmonie mit der Natur und einer bewusst produzierenden, heimischen Landwirtschaft.
Die Region Westkreta bietet die besten Voraussetzungen für das ideale Gedeihen von Olivenbäumen: Der gute Boden, ausgiebige Sonne im Sommer, die immer gute Wasserversorgung durch die Regenfälle im Winter und das Wasser aus dem bergigen Hinterland.

Unsere Ziele sind:

- Ein qualitativ, hochwertiges Öl zu produzieren und über den Direktverkauf an unsere Kunden zu verkaufen
- Die Ausgaben für die Olivenölproduktion sind sehr hoch. Damit wir Ihnen das Öl trotzdem zu einem fairen Preis anbieten können, verzichten wir auf teure Werbekampagnen und aufwendige Verpackungen.
- Rückverfolgbarkeit unseres Öls. Um die Qualitätssicherung zu garantieren gelten auch für die Weiterverarbeitung und den Transport strenge Richtlinien!
- Wir halten Kontakt zu unseren Kunden und sind offen für Fragen und Anregungen.

Zum Olivenöl:

Leider werden die hochwertigen Öle der Region von benachbarten Erzeugerländern im großen Stil aufgekauft und zur Veredelung qualitativ geringerer Öle bzw. zur Verbesserung der Säurewerte benutzt. Dies war für uns der Anlass eine eigene Verkaufsphilosophie für unser natur belassenes Olivenöl zu entwickeln.

Unser Öl ist ein extra natives Olivenöl der ersten Güteklasse, direkt und 100%ig aus Koroneiki-Oliven und ausschließlich mit mechanischem Verfahren gewonnen. Die Oliven werden Anfang Dezember gepflückt und verarbeitet Extra nativ bedeutet, dass die Oliven im optimalen Reifezustand direkt vom Baum gepflückt, unverletzt nach wenigen Stunden in einer Ölmühle, ohne chemische Zusätze, verarbeitet und kalt gepresst werden (Temperatur unter 27°C). Die freien Fettsäuren liegen unter 0,6%.

Wenn das Olivenöl entsprechend gelagert wird, behält es mindestens 2 Jahre sein Aroma und seinen guten Geschmack, aber auch dann ist es nicht verdorben und kann weiter verwendet werden. Qualitätsfördernd ist die Aufbewahrung des Olivenöls in Glas- oder Edelstahlbehältern, luftdicht, in absoluter Dunkelheit, bei ca. 16°C.

Aufbewahrungsbehälter nicht mit Essig oder parfümierten Reinigungsmitteln reinigen. Bitte kein Plastik oder unlasierte Tongefäße zur Aufbewahrung benutzen.

Gebrauchstipps:

Unser Öl ist ideal für`s

- Backen, Kochen und Frittieren.
  Olivenöl hat einen hohen Rauchpunkt, der bei ca. 200°C liegt und deshalb höhere Temperaturen als andere Öle verträgt.
- Für Salate, Dips und Saucen aller Art.
- Zum Konservieren und Einlegen von Gemüse, Fleisch und Käse.
- Zu empfehlen in Pesto oder pur mit Kräutern zu Pasta
- Zur Herstellung von Massageölen, Körperölen, Kosmetik, zur Haarpflege und für Ölziehkuren.

Falls Sie **Fragen** haben oder weitere Informationen wünschen, schreiben Sie mich bitte an unter

mithimna@olivenoelkreta.de

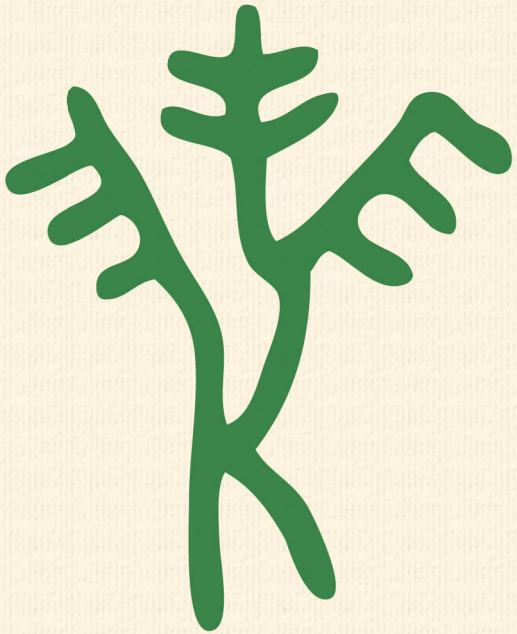
Bestellungen und Versand durch

Sabine Eiselt-Paterakis
Middeltwiete 23
22415 Hamburg
Tel. 0049 40 53169672
E-Mail: mithimna@olivenoelkreta.de
www.olivenoelkreta.de

Kali Orexi! Guten Appetit!

(Antikes Zeichen für Olivenbaum)

UNSER OLIVENÖL MITHIMNA AUS KRETA



KOMMEN AUCH SIE IN DEN
GENUSS DES PUREN OLIVENÖLS