

## Was ist das Besondere an der KORONEIKI Olive in OLIVA1?

Die Koroneiki Olive ist eine kleine, feste Olive, die für ihre Fruchtigkeit bekannt ist. Auf dieser Basis entsteht ein wohlschmeckendes, fruchtiges, aber nicht bitteres Olivenöl mit einem zarten Zitronenaroma und einem starken Duft.

Die Koroneiki Olive, und damit auch das aus ihr gewonnene Olivenöl **Oliva1**, unterscheiden sich sehr von den vielen anderen Olivensorten durch die Anbaumethode und dem daraus resultierenden hohen Qualitätsstandard. Die mineralstoffreichen Böden Zyperns sowie die jodhaltige Luft tragen ebenfalls zur hohen Qualität von **Oliva1** bei.

Die Koroneiki Olive wird handgepflückt.

Die Koroneiki Olive ist nach dem Dorf Koroni, am Fuße des Taygetos (Gebirgszug auf der Pelopones, Halbinsel im südlichen Griechenland), benannt.

Beim Anbau der Koroneiki Olive, die bei der Herstellung des Olivenöls **Oliva1** verwendet wird, wird auf den Einsatz von chemischen Produkten (Produkte zur Schädlingsbekämpfung und Düngemittel gemäß EU2091/91) verzichtet.

Dies ist mit ein Grund, weshalb im Vergleich zu anderen Oliven der Ertrag per Hektar Anbaufläche bei der Koroneiki Olive nur maximal ein Drittel des vergleichbaren Wertes beträgt. Das Olivenöl **Oliva1** der Koroneiki Olive ist also sehr hochwertig.



**100%  
NATURAL**

- ORGANISCH
- EXTRA VIRGIN
- AUSSERGEWÖHNLICH GUTER GESCHMACK
- INTENSIVES AROMA
- HERVORRAGENDE GESUNDHEITLICHE EIGENSCHAFTEN
- ANTI AGING
- HILFT BEI HERZ-UND KREISLAUFERKRANKUNGEN
- UNTERSTÜTZT BILDUNG VON GUTEM CHOLESTERIN



**Das Beste Für Ein Gesundes Leben  
von Mediterranean Zypern**

## Was macht OLIVA1 so gesund?

Das Olivenöl **Oliva1** wird am Tag der Ernte gemäß den HACCP und ISO 9001:2000 Standards in einem ökologischen traditionellen zweistufigen Verfahren gemäß EU 8347-2007 und EU 889-2008 aus der Koroneiki olive kalt gepresst. Hierbei werden traditionelle Mühlsteine zur Sicherstellung der bestmöglichen Qualität verwendet.

Das durch die ökologisch traditionelle Kaltpressung erhaltene ungefilterte und sortenreine organische extra virgin Olivenöl behält seine organoleptischen Eigenschaften wie Geschmack, Aromen und Farbe sowie seinen Gehalt an Antioxidantien. Diesen wird die Verantwortung für ein langes Leben zugesprochen.

Man kann also mit Recht sagen: **Oliva1** ist das Beste für ein gesundes Leben.

Hauptqualitätskriterien des organischen extra virgin **Oliva1** sind neben den organoleptischen Eigenschaften eine niedrige Acidität (0 - 0,8%) sowie niedrige Peroxidwerte (maximal 10).

Das organische extra virgin **Oliva1** wird ohne den Einsatz von Lösungsmitteln und bei Temperaturen unter 30° C (86° F) hergestellt.

**Oliva1** sollte an einem kühlen, dunklen und trockenen Ort gelagert werden in einem Temperaturbereich von 12 - 18° C vorzugsweise in dunklen Glasgefäßen.

Die Abfüllung der Glasflaschen des **Oliva1** erfolgt gemäß HACCP (Sicherheit und Hygiene), ISO 9001 (Qualität) und ISO 14001 (Umweltschutz) Standards. Der organische Prozess ist LACON zertifiziert.



NEU



**Gesundheit** ist ein wertvolles Gut.  
Deshalb heute **OLIVA1** bestellen.  
Sie können Ihren Auftrag auf  
unserer Webseite platzieren.

**[www.exclusive-food.com](http://www.exclusive-food.com)**

**Oliva1** ist ein  
**exklusives** und **gesundes**  
Geschenk des Himmels!