

## Liebe Olivenöl-Freunde!

Da wir wieder neu hinzu gekommene Kunden unter den Empfängern unserer Bestellbroschüre zu begrüßen haben, informieren wir an dieser Stelle wie immer konkret und ausführlich über unsere Produkte. Weitere Fragen beantworten wir jederzeit gerne.

"Ne-vo"-Olivenöl ist - was die Klassifizierung 'extra nativ' ja aussagt und voraussetzt - hundertprozentig kalt und aus der ersten Pressung gewonnenes, so genanntes "Jungferöl", mit einem Säuregehalt unter 0,8%. Wie immer bieten wir nur Olivenöl neuesten Ertrags, in diesem Fall aus den Erntemonaten November und Dezember 2009.

### Sortenreinheit

"Ne-vo"-Olivenöl ist ein höchst seltenes, da vollkommen sortenreines Produkt. Die Sortenreinheit bedeutet, dass jedes unserer Gebinde - jeder Kanister wie jede Flasche - ein unverschnittenes und unvermisches Öl ausschließlich aus Oliven der Sorte „Koroneiki“ und jeweils von ausschließlich einem bestimmten Olivenhain enthält.

### Naturreinheit

Wir legen großen Wert darauf, dass unser Olivenöl naturrein, d.h. absolut unbehandelt und somit auch ungefiltert ist und bleibt, aber dennoch in weit gehendster klarer Form, d.h. ohne Schweb- und Trübstoffe an unsere Kunden kommt. Deshalb wird das naturtrübe Öl nach seiner Gewinnung in unserem hauseigenen Lager in 300-Liter-Edelstahlfässern für mindestens 3 Monate in Ruhe eingelagert., wobei sich alle Grobanteile natürlicherweise am Fassboden absetzen können.

Das Abfüllen in die Gebinde jeweils kurz vor der Auslieferung im Mai aus den Fässern erfolgt sodann per manuellem Abpumpverfahren, wobei etwa 10 bis 15 cm an sog. Ölschlamm in jedem Fass zurückbleiben.

Ungefiltertes Öl enthält einen nachweislich hohen Anteil an Oleuropin, dessen gesundheitsfördernde Eigenschaften von den Medizinern hoch geschätzt wird. In Mitteleuropa sind selbst sog. Hoch-Qualitätsöle in der Regel gefiltert und auch in Bio- und Feinkostläden ist solch naturbelassenes Olivenöl selten zu finden. Gerade wer aus gesundheitlichen Gründen Olivenöl verwendet, sollte Wert darauf legen, dass es ungefiltert ist.

### Olivensorte und Anbau

Olivenöl "ne-vo" entsteht aus der besonders hochwertigen Olivensorte «Koroneiki», von auserwählten Olivenhainen in optimalen Hanglagen der traditionsreichen griechischen Landschaft Mani - um Gythio - auf dem Südpeloponnes, wo intensive Sonnenbestrahlung und optimale Windbelüftung der Olivenbäume und -früchte für beste Erntequalität sorgen. Das Anbauggebiet ist industriell völlig unberührt, seine Luft absolut schadstofffrei.



### Das Öl aus kontrolliert biologischem Anbau

Die Oliven zu unserem Bio-Olivenöl wachsen seit vielen Jahren in kunstdüngerfreier Baumkultur und haben ebenso lange keinerlei chemische Schädlingsbehandlung erfahren. Sämtliche Olivenhaine, aus deren Ernteertrag unser „ne-vo“-Olivenöl gewonnen wird, sind alljährlich kontrolliert und zertifiziert von der staatlich legitimierten Organisation "ΔΗΩ" (sprich: DIO).

### Das konventionelle Öl

Ebenso aus der Mani und speziell der Anbauregion um Gythio stammen die Oliven für das konventionelle Öl, nur eben nicht aus kontrolliert biologischem Anbau. Aber sorten- und naturrein, d.h. natürlich geklärt sowie extra nativ ist das konventionelle Öl wie das biologische.

Auch zu seinen Erzeugern haben wir persönlich Bezug, wir kennen die jeweiligen Olivenhaine, ernten teilweise selbst mit, sind dabei, wenn das Öl gepresst wird und nehmen es direkt ab Mühle mit in unser hauseigenes Lager.

Dass wir neben dem biologischen auch konventionelles Natives Olivenöl Extra anbieten, geschieht zwecks preislicher Alternative. Außerdem ist die zu erhaltende Menge an biologischem Öl begrenzt, da noch immer nicht genügend viele Bauern der Biologie Vertrauen schenken, sich vor der Ertragsminderung fürchten und zudem den hohen bürokratischen und finanziellen Mehraufwand scheuen.

### Geschmack und Haltbarkeit

Das sehr frische "ne-vo"-Olivenöl besticht durch einen kräftig fruchtigen, grasigen Geschmack, der naturgemäß im Laufe der Zeit an Intensität verliert; es bekommt nach und nach ein milderer, aber nicht minder geschmacksanreicherndes Aroma. Für unser Öl übernehmen wir eine Haltbarkeitsgarantie von 2 Jahren, d.h. die entsprechenden Gebinde mit dem neuen Jahrgangsöl 2010 werden mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum 31.12.2011 gekennzeichnet sein.

### Die Tafeloliven

Bei unseren Tafeloliven handelt es sich um dickfleischige, dunkel-lila-farbige Oliven der Sorte "Kalamon" (besser bekannt als sog. "Kalamata-Olive") neuester Ernte, d.h. vom Dezember 2009. Sie sind fertig entbittert und wir vertreiben sie in Behältern zu 2 kg, eingelegt in eine konservierende Essig-Salz-Lake.

Wir empfehlen, jeweils eine individuell kleine Menge aus dem Gefäß gesondert einzulegen, etwa in ein Schraubglas oder ein Tongefäß, das man sodann mit purem Olivenöl auffüllt; man kann zusätzlich mit Kräutern – vorzugsweise Oregano - aromatisieren. Bei der Nachfüllung des Kleingefäßes mit Oliven muss man das Öl darin keineswegs jedes Mal wechseln; dasselbe Öl kann für mehrere Nachfüllungen verwendet werden; nur wenn viel an Kräutern oder sonstiger Würze beigegeben wurde, bedarf es eventuell des Austausches, da z.B. das Oregano auf die Dauer das Öl ‚verbittert‘.

Die Oliven haben eine Mindesthaltbarkeit bis Ende 2011.

### Der Wein

Der von uns mit vertriebene Rotwein wird aus der hochwertigen Peloponnes-Rebsorte 'Agoritiko' gewonnen, einer typischen Sorte des traditionellen Anbaugebietes "Nemea" im Nordosten des Peloponnes - spätreifend, farbstark und taninreich. Er ist ein herrlich vollmundiger, fruchtiger Wein von enormem Nachhall von dem renomierten Weingut "PAPANTONI", eines uns persönlich bekannten Weinbauern.

Der Weißwein ebenfalls vom Gut "PAPANTONI", ist ein "Roditis-Chardonnay" von zitronengelber Farbe und hat ein ausgeprägt fruchtig elegantes Bukett von zartem Grapefruit-, Zitrus-, Birnen- und Pfirsichduft. (Webseite: [www.papantonis.gr](http://www.papantonis.gr))

Es freuen sich wieder auf üppige Nachfrage und grüßen herzlichst

## Babis und Ursel

Bestellblatt bitte entweder faxen an: 0030.27330.24585 oder im Umschlag an uns zurück. Alternativ ist eine Bestellung natürlich auch formlos per E-mail oder telefonisch möglich.

**Ihre Bestellung zur Lieferung frei Haus im Laufe April bzw. Mai 2010:**

	Stck.-Preis	Anzahl	Summe Euro
5-l-Kanister Bio-Olivenöl <b>pro Stck.</b>	65,00		
5-l-Kanister Bio-Olivenöl <b>ab 4</b> - 20 Stck.	58,00		
5-l-Kanister ne-vo-Bio-Olivenöl <b>ab 21</b> Stck.	56,50		
0,75-l-Flasche ne-vo-Bio-Olivenöl <b>pro Karton</b> zu 12 Flaschen	127,00		
0,75-l-Flasche ne-vo-Bio-Olivenöl <b>ab 4 Kartons</b> zu je 12 Flaschen	110,00		
5-l-Kanister konventionelles natives Olivenöl extra <b>pro Stck.</b>	55,00		
5-l-Kanister konventionelles natives Olivenöl extra <b>ab 4</b> - 20 Stck.	48,00		
5-l-Kanister konventionelles natives Olivenöl extra <b>ab 21</b> Stck.	45,50		
Dunkle Speiseoliven "Kalamon" in Salz-Essig-Lake pro Behälter á 2 kg	18,00		
Nemea-Rotwein MIDEN AGAN Jahrgang 2005 Karton zu 6 Flaschen á 0,75 l	54,00		
Nemea-Weißwein METRON ARISTON Karton zu 6 Flaschen á 0,75 l	50,00		

Gesamtbetrag in Euro:  
=====



Natives Olivenöl extra aus kontrolliert biologischem Anbau, wahlweise in der 0,75-l-Flasche oder im 5-l-Kanister. Das native Olivenöl extra aus konventionellem Anbau ist ausschließlich im 5-l-Kanister zu haben.



Dunkle Speis Oliven "Kalamon", eingelegt in konservierender Salz-Essig-Lake im Behälter zu 2 kg (Mindesthaltbarkeit bis Ende 2010)



Rotwein MEDEN AGAN Rebsorte 'Agioritiko'



Weißwein METRON ARISTON Rebsorte 'Roditis-Chardonnay'

Name, Vorname: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

PLZ, Ort: \_\_\_\_\_

Tel.: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_



**Bestellbroschüre 2010**

Babis Papajoannou  
Mavrovouni  
GR-23200 Gythio

Tel./Fax: 0030-27330-24585  
Mobil: 0030-6977-675612

E-mail: mail@ne-vo.de  
Website: www.ne-vo.de

Gewerbeadresse in Deutschland:  
Import - Export - Papajoannou  
Am Steimel 18  
D-64397 Brandau  
Tel. 06254-2763  
Ust-ID: DE-210 550 435