



ne-vo Olivenöl & mehr

PRODUKT-INFO

DAS OLIVENÖL ne-vo

Unser Olivenöl „ne-vo Papajoannou“ – sowohl das aus biologischem als auch jenes aus nicht biologischem Anbau - ist wie die Klassifizierung 'extra nativ' impliziert und voraussetzt, hundertprozentig kalt und aus der ersten Pressung gewonnenes, so genanntes "Jungferöl" mit einem Säuregehalt von um die 0,3%! Es ist zu 100% aus Oliven unserer Anbauregion bei Gythio im Süden des Peloponnes (Lakonien), absolut sorten- und naturrein, d.h. ungefiltert.

Das Bio-Öl stammt dem entsprechend von Oliven aus kontrolliert biologisch bewirtschafteten Hainen.

All unser Öl ist stets neusten Ertrags und stammt somit für die gegebene Bestellsaison aus den Erntemonaten November, Dezember 2011 bis Januar 2012.

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. Ende 2011 / Anfang 2012. Wir bieten sie in Behältern zu 2 kg, eingelegt in eine konservierende Essig-Salz-Lake. Sie haben eine Mindesthaltbarkeit bis Mitte 2013.

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 plus 1 dünnen Zitronenscheibe - 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‘.

Wer den Grad der Salzigkeit mindern möchte, kann die Oliven vor dem Einlegen in Öl mehrmals kurz in lauwarmem Wasser baden.

Noch ein nützlicher Hinweis: nach dem erstmaligen Öffnen des Fässchens, in dem die Oliven geliefert werden, und der ersten Entnahme, fülle man das Gefäß absolut randvoll mit Olivenöl auf. Da das Öl eine geringere Dichte hat als die

flüssige Lake und demnach oben auf schwimmt, wirkt es wie ein luftdichter Schutzdeckel und verhindert eine ansonsten mögliche Schimmelbildung

Und man entnehme die Oliven nur mit einem Holz- oder Plastiklöffel.

NEU in unserer Produktpalette:
drei zusätzliche griechische Weine (BIO)
und
der Vitalstoff-Gigant
Bio-Spirulina aus griechischer Aquakultur !!

DIE WEINE

Für die Weinliebhaber haben wir ab diesem Jahr Neues zu bieten:

Drei weitere erlesene griechische Weine – rot, rosé und weiß – ebenfalls vom Peloponnes, jedoch direkt aus unserer Region Lakonien von einem traditionellen Weingut namens THEODORAKAKOS stammend. Die Trauben sind zwei rein regionale Sorten, die beide fast schon ausgestorben waren, nachdem Weinbau unter der türkischen Besatzung (15. bis 19. Jh.) verboten war. Es sind die sehr rare weiße Sorte Kydonitsa, die ausschließlich hier in Lakonien angebaut wird sowie die rote Mavroudi, eine sehr alte, tanninreiche Sorte mit schwarzer Schale. Auf dem 30 ha großen privaten Weingut THEODORAKAKOS werden diese beiden seltenen einheimischen Sorten auf traditionelle Art angebaut. Die Weinberge wurden 1996 in das Programm biologischer Landwirtschaft aufgenommen und von der Organisation DIO zertifiziert.

- Der rote MAVROUDI-Wein (Jahrg. 2008) zeichnet sich aus durch ein kraftvolles Bouquet mit leichter Vanillenote, er ist feinswürzig, vollmundig von sanftigem Nachhall; Geschmacksrichtung: trocken.
- Aus der KYDONITSA Rebsorte entsteht ein trockener, blondgelber Weißwein (Jahrg. 2011) von fruchtigem Aroma, das von Noten reifer Quitte – auf Griechisch heißt Quitte 'Kydoni', daher auch der Name Kydonitsa – dominiert werden. Am Gaumen ist er rund, weich und texturiert.
- Der Rosé THEODORAKAKOS (Jahrg. 2011) ist ein lieblicher Wein von intensivem Bouquet, dominiert von Noten der Rose und Kirsche, da eine Mischung aus 80% der Rebsorte Mavroudi und 20% Agiorgitiko.

Die beiden bisher vertriebenen Weine des Gutes PAPANTONI aus dem Anbaugebiet Nemea sind natürlich auch weiterhin zu beziehen, nämlich:

- der rote MIDEN AGAN (Jahrg. 2009) aus der hochwertigen Rebsorte 'Agiorgitiko', spätreifend, farbstark und tanninreich (Jg 2008); ein herrlich vollmundiger, fruchtiger Wein von enormem Nachhall.
- der Weißwein METRON ARISTON (Jahrg. 2011); ein "Roditis-Chardonnay" von zitronengelber Farbe und ausgeprägt fruchtig elegantem Bukett mit zartem Grapefruit-, Zitrus-, Birnen- und Pfirsichduft.

GRIECHISCHE BIO-SPIRULINA

BLAUGRÜNE ALGEN – NATÜRLICHE GESUNDHEIT AUS DEM WASSER -

Nachdem wir eine entsprechende Süßwasserfarm gesucht und ausfindig gemacht haben, gibt es durch uns nun Spirulina natürlich aus griechischer Zucht zu beziehen. aus der führenden und einzigen bio-zertifizierten Produktionsstätte Europas, aus "Therma Nigrita". Therma stammt aus dem Altgriechischen und bedeutet warm. In Therma existiert eines der größten geothermischen Vorkommen Griechenlands mit natürlichen Quellen. Die erstklassige Qualität des Wassers, das auch als Mineralwasser und für Kurbäder genutzt wird, schafft in Kombination mit dem reichen Sonnenlicht (an durchschnittlich 285 Tagen im Jahr) die idealen Bedingungen für die Entwicklung der Spirulina. Für die Algenzucht werden hier ausschließlich natürliche Mineralien verwendet, das Wasser in dem sie aufwachsen, wird ständig fließend gehalten.

Spirulina ist eine Mikroalge und Vitalstoff-Gigant; bei keinem anderen Nahrungsmittel ist der Proteingehalt so hoch (55–67%) und die Nährstoffzusammensetzung so vollständig. Das Eiweiß dieser Blaualge belastet den Körper aber nicht mit Cholesterin. Außerdem sind besonders die Nährstoffe wie Eisen, Selen, die Vitamine A und B12 darin reichlich vorhanden. Weltweit attestieren Forscher seit langem vielfältige positive Wirkungen für Gesundheit und Wohlbefinden sowie zur Leistungssteigerung. Regelmäßig verzehrt helfen die kleinen Energiepakete Ernährungsmängel auszugleichen, stärken das Immunsystem, steigern die Leistungsfähigkeit und mobilisieren die Selbstheilungskräfte.

(Weitere Informationen auf unserer Webseite).

Das umseitige Bestellblatt bitte entweder faxen an: 0030.27330.24585 oder im Umschlag per Post an uns. Alternativ ist eine Bestellung auch per Onlineformular auf unserer Webseite möglich, formlos per E-mail oder telefonisch.

Bestellschlussstermin ist der 31. März 2012

Es freuen sich auf üppige Nachfrage und grüßen herzlichst

Babis und Ursel

Ihre Bestellung zur Lieferung frei Haus im Mai / Juni 2012:

	Stck.- Preis	Anzahl	Summe Euro
5-l-Kanister Bio-Olivenöl pro Stck.	68,00		
5-l-Kanister Bio-Olivenöl ab 4 - 20 Stck.	59,00		
5-l-Kanister ne-vo-Bio-Olivenöl ab 21 Stck.	57,00		
0,75-l-Flasche ne-vo-Bio-Olivenöl pro Karton zu 12 Flaschen	130,00		
0,75-l-Flasche ne-vo-Bio-Olivenöl ab 4 Kartons zu je 12 Flaschen	113,00		
5-l-Kanister natives Olivenöl extra aus nicht biologischem Anbau pro Stck.	57,00		
5-l-Kanister natives Olivenöl extra aus nicht biologischem Anbau ab 4 - 20 Stck.	50,00		
5-l-Kanister natives Olivenöl extra aus nicht biologischem Anbau ab 21 Stck.	46,00		
Dunkle Speiseoliven "Kalamon" in Salz-Essig-Lake pro Behälter á 2 kg	18,00		
NEU: Rotwein MAVROUDI aus Lakonien, Jahrg. 2008 im Karton zu 6 Flaschen á 0,75 l	50,00		
NEU: WeißweinkYDONITSA aus Lakonien, Jahrg. 2011 im Karton zu 6 Flaschen á 0,75 l	46,00		
NEU: Rosé-Wein THEODORAKAKOS aus Lakonien, Jahrg. 2011 im Karton zu 6 Flaschen á 0,75 l	46,00		
MIXPAKET ZUM KENNLERNPREIS: je 2 Flaschen Rot-, Weiß- und Roséwein THEODORAKAKOS	45,00		
Nemea-Rotwein MIDEN AGAN Rebsorte Agiorgitiko, Jg. 2009 im Karton zu 6 Flaschen á 0,75 l	54,00		
Nemea-Weißwein METRON ARISTON, Jg. 2011 im Karton zu 6 Flaschen á 0,75 l	50,00		
NEU: Bio-Spirulina aus Serres in Nord-GR., im Schraubglas mit 180 Tabletten zu je 334 mg	17,00		

Gesamtbetrag in Euro:

=====



„Ne-vo“ 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 Speiseoliven "Kalamon", eingelegt in konservierender Salz-Essig-Lake im Behälter zu 2 kg (Mindesthaltbarkeit bis Mitte 2013).



Links: Rotwein MEDEN AGAN und Weißwein METRON ARISTON vom Gut PAPANTONIS im Anbaugebiet Nemea.
Rechts: Unsere Neuen: Rotwein MAVROUDI, Weißwein KYDONITSA und der liebliche Rosé vom Gut THEODORAKAKOS im Anbaugebiet Lakonien.



Bio-Spirulina der Firma ALGAE AC im Schraubglas mit 180 Tabletten zu je 334 mg aus der führenden und einzigen bio-zertifizierten Produktionsstätte Europas, aus "Therma Nigrita" mit einem der größten geothermischen Vorkommen Griechenlands. Dossierung: 6-9 Tabletten zu je 334 mg täglich.

Name, Vorname: _____

Straße: _____

PLZ, Ort: _____

Tel.: _____

E-mail: _____



Broschüre 2012

Produzent und Vertriebsinhaber:

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