

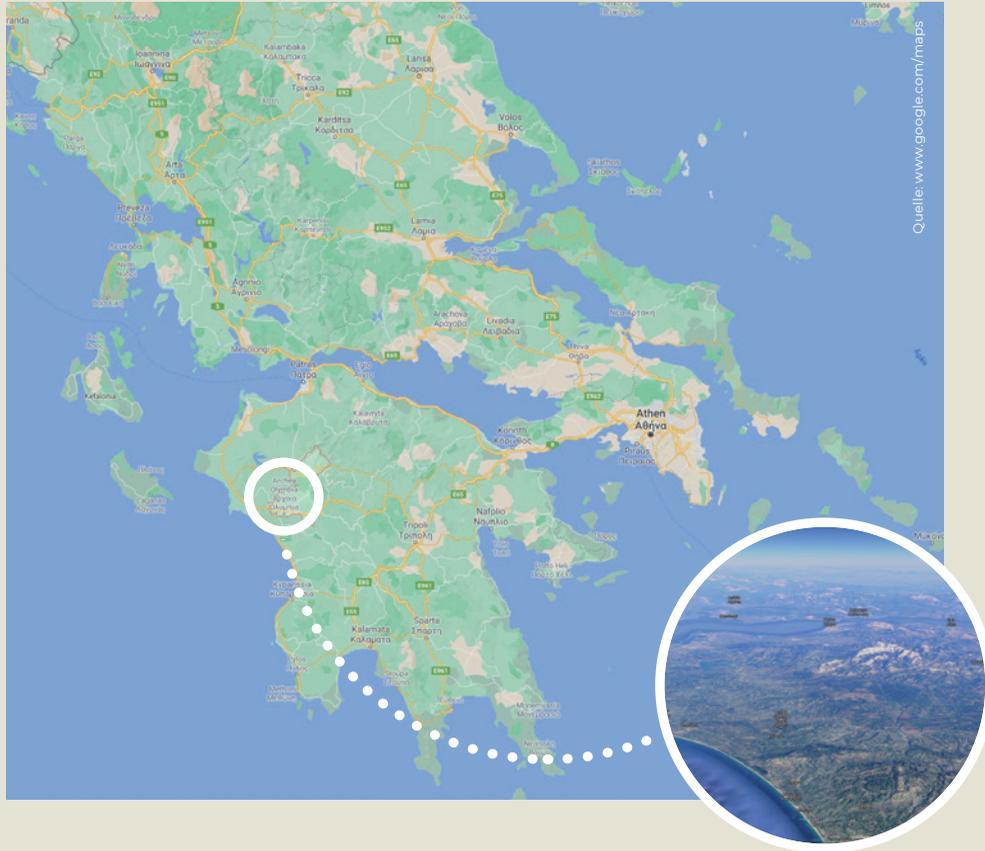


O B L I V I O N



NATÜRLICH. REIN. KOSTBAR.

OBLIVION natives Olivenöl extra –
so, wie es Griech*innen zuhause mit Familie und Freund*innen teilen!



Quelle: www.google.com/maps

Oliven der **Sorte Koroneiki** – klein, frischgrün, würzig – für unser *OBLIVION natives Olivenöl extra* wachsen in Olivenhainen umgeben von Wildnis in den Bergen und Tälern um **Olympia** am Westpeloponnes.



Die Oliven für unser *OBLIVION natives BIO Olivenöl extra* werden von einem BIO-Landwirt als **Familienbetrieb** auf einem höher gelegenen Plateau in Elis (Ilia) im Nordwesten des Peloponnes angebaut.

Der Olivenhain mit seinen etwa **380 Olivenbäumen** hat eine Größe von ca. 1,7ha und ist umgeben von nicht kultiviertem Land in unmittelbarer Nähe zum antiken Olympia, der ursprünglichen Heimat der Olympischen Spiele.



Händische Ernte zum richtigen Zeitpunkt, behutsamer Transport bei optimaler Temperatur sowie schonendes Verarbeiten noch am selben Tag sind wesentliche Meilensteine zu unserem Ziel: **beste Qualität.**



Modernste Technologie für das Verfahren der Kaltextraktion – als **schonendste Methode** der Olivenölgewinnung. Bestens durchdachte, kontrollierte Abläufe und Prozessschritte, die optimal ineinander greifen, bringen das Ergebnis, welches die Qualität von *OBLIVION natives Olivenöl extra* so besonders macht.

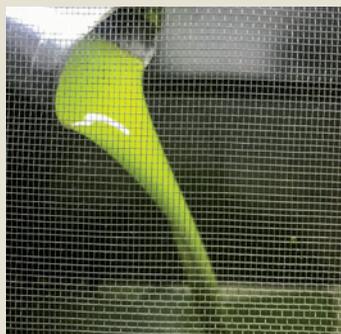
GÜTEKLASSE & VERFAHREN

Natives Olivenöl Extra: Bezeichnet Olivenöl höchster Güte, die Gewinnung erfolgt direkt aus Oliven, ausschließlich mit mechanischen Verfahren, es darf weder chemisch behandelt noch erhitzt werden. Natives Olivenöl Extra weist einen einwandfreien sensorischen Befund auf.

Kalte Extraktion: Die Oliven werden zerkleinert, durch langsames Bewegen entwickeln sich Öltröpfchen. Durch Zentrifugieren wird das Olivenöl von der Maische getrennt. Maximale Temperatur während des gesamten Prozesses ist 27°C. Die kalte Extraktion gilt als die schonendste Olivenöl-Gewinnung.



Ausgeglichener
Geschmack
intensiv fruchtig
leicht scharf
leicht bitter



SO BLEIBT DIE QUALITÄT LANGE ERHALTEN:

Kühl und dunkel lagern – optimal bei 12°C bis 18°C. Luft, Licht sowie Hitze schaden der Haltbarkeit des Olivenöls.

Das Olivenöl ist gefiltert.

QUALITÄTSKRITERIEN

Früchte höchster Qualität, kleine Mengen, sorgsames Gewinnen, optimale Temperaturen bei Lagerung und Transport – bestes Ergebnis:

Handgepflückte, gewaschene, sorgfältig verlesene Früchte, ohne Druckstellen und Verletzungen sind die Voraussetzung für *OBLIVION natives Olivenöl extra* – die Produktion ist **limitiert**. *OBLIVION natives Olivenöl extra* hat einen **sehr geringen Anteil an freien Fettsäuren** und einen **hohen Anteil an Biophenolen**. *OBLIVION natives Olivenöl extra*: aus **grünen Oliven. Reinsortig. Vegan. Rohkostqualität.**

BIO-ZERTIFIZIERT:

- in Griechenland für SES DECON durch DIO
- in Österreich für ElioSpectra GmbH durch Lacon GmbH



AUSZEICHNUNGEN:

Berlin Global Olive Oil Awards 2020 und 2021 – SILBER in den Kategorien „Organic Quality“, „Packaging & Design“ sowie „Quality“
International Olive Oil Competition Canada CIOOC 2021 – SILBER in „Quality“



DIE VERPACKUNG

Sowohl **Flaschen** als auch **Holzstöpsel** stammen aus Italien. Die Glasflaschen wurden aufgrund ihrer Form für eine optimale Handhabung in Küche und bei Tisch ausgewählt – verdickter Rand am Ende des Flaschenhalses und Vertiefung am Boden.

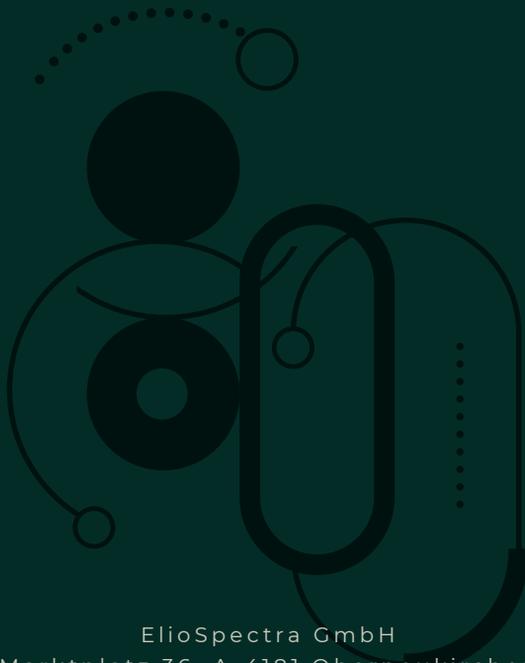
Der **Silikonausguss** verhilft zu einem tropffreien Entnehmen des Olivenöls.



NATÜRLICH. REIN. KOSTBAR.

Natives Olivenöl extra der jungen Marke OBLIVION wird in folgenden Qualitäten und Quantitäten angeboten:

- **BIO natives Olivenöl extra 500ml**
- **BIO natives Olivenöl extra 250ml**
- **PREMIUM natives Olivenöl extra 500ml**



ElioSpectra GmbH
Marktplatz 36, A-4181 Oberneukirchen

info@eliospectra.at

www.oblivion.gr