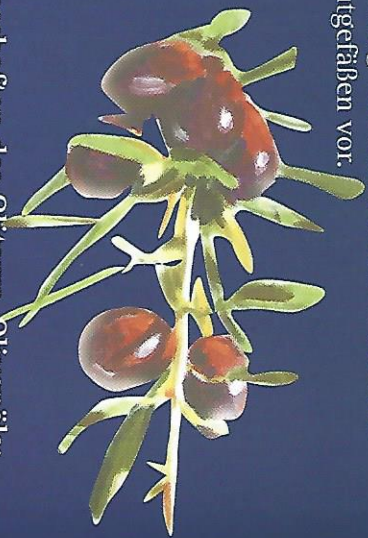


Gesünder Leben mit Olivenöl

Ob für die gute Küche oder für die Körperpflege - Olivenöl enthält bis zu 80 % an einfach ungesättigten Fettsäuren. Diese sind sehr wichtig für den Fettstoffwechsel. Olivenöl beugt zudem der Ablagerung von schädlichem Cholesterin in den Blutgefäßen vor.



Die Eigenschaften des Olitterra- Olivenöls:

- Kalt gepresst, rein und unbelastet
- Gütesiegel wie "Biologische Landwirtschaft" oder "Zertifiziert nach EU-Verordnung Nr. 834/2007" garantieren hochwertiges, naturbelassenes Olivenöl
- Olitterra- Olivenöl kommt direkt von Bio- Olivenbauern. Diese füllen die Olivenöle selbst ab. Ihr Olivenanbau in Spanien, Italien und Griechenland berücksichtigt Bioland- und Bio-dyn-Anbaumethoden. Das ist "nachhaltige" Landwirtschaft.

Übernehmen Sie eine Olivenbaum-Patenschaft

Mit einer Olitterra- Olivenbaum Patenschaft wissen Sie genau, woher ihr Olivenöl kommt. Sie können "Ihren" Olivenbaum auch besuchen, bei der Ernte mithelfen, darunter schlafen oder meditieren.

Olitterra®

Wie funktioniert die Olivenbaum- Patenschaft?

1. Von herzhaft rassig bis edel-mild - Olivenöl schmeckt je nach Sorte, Region und Klima immer anders. Kosten Sie die verschiedenen Olitterra-Öle an unserem Messestand oder wählen Sie nach unseren Geschmacksangaben (edel-mild, herzhaft-rassig, olivig, edel-russig) aus.
2. Spanien, Italien oder Griechenland? Kreuzen Sie auf beiliegender Postkarte an wo "Ihr" Olivenbaum stehen soll.
3. Sie erhalten eine Olitterra-Patenschafts-Urkunde mit den Namen und Anschriften der Olivenbauern.
4. Aus der kommenden Ernte (November bis Februar) erhalten Sie dann gegen Rechnung zehn Liter des gewünschten Bio- Olivenöls aus der ausgesuchten Region.
5. Sie wollen bei der Ernte mithelfen? Wenden Sie sich direkt an Ihren Olivenbauern. Soweit seine Arbeit es zulässt, hilft er Ihnen gerne bei der Planung Ihres individuellen "Öko-Urlaubs".

Olitterra®



Direkt vom
Olivenbauer

Olitterra- Olivenöle unterliegen der ständigen Kontrolle für Bio-Produkte gemäß EU-Verordnung EG Nr. 834/2007. Diese betrifft den Anbau, die Verarbeitung und die Abfüllung.

Die Kontrollen werden in den jeweiligen Anbauregionen regelmäßig von EU-akkreditierten, unabhängigen Organisationen durchgeführt.

Olitterra- Olivenöle tragen deshalb gleich zwei Gütesiegel: das der Europäischen Union und das deutsche Bio-Siegel.

**Ihr eigenes Bio- Olivenöl reift dort,
wo Sie Ferien machen können!
Bio- Olivenöl vom "eigenen" Baum in
Griechenland, Italien oder Spanien.**

Olitterra Olivenbaum-Patenschaften

D. Bühler - Prof. Schüller

Im Hubfeld 10 • 77966 Kappel-Gratenhausen

Bestellungen: +49 (0) 78 22 61 229

E-Mail: helpbuehler@web.de • www.bio-olivenoel.olitterra.de