

Gesünder leben mit Olivenöl

Ob für die gute Küche oder die Körperpflege – Olivenöl enthält bis zu 80 % an einfachen ungesättigten Fettsäuren. Diese sind sehr wichtig für den Fettstoffwechsel. Olivenöl beugt zudem der Ablagerung von schädlichem Cholesterin in den Blutgefäßen vor. Es sollte aber kalt gepresst, rein und unbelastet sein.



Olitterra-Olivenöl kommt direkt von Bio-Olivenbauern. Diese füllen die Olivenöle selbst ab.



Wie funktioniert die Olivenbaum-Patenschaft?

Mit dem Olivenbaum-Patenschafts-Projekt unterstützt Olitterra griechische, italienische und spanische Bio-Bauern bei der arbeitsaufwendigen Produktion von naturbelassenem, kalt gepresstem Olivenöl. Olitterra bringt die bäuerlichen Betriebe in Kontakt mit Konsumenten



ten und sorgt so für eine sinnvolle Vernetzung. Zugleich ist das Olitterra-Projekt ein Beitrag zur Förderung eines "sanften" und angepassten Tourismus in den jeweiligen Regionen.



Drei Jahre lang erhalten Sie jedes Jahr zehn Liter biozertifiziertes Olivenöl von ausgewählten Biobauern aus Griechenland, Italien und Spanien aus der kommenden Ernte (November bis Februar). Dazu erhalten Sie eine Olitterra-Patenschafts-Urkunde mit den Namen und Anschriften der Olivenbauern. Olivenöl schmeckt je nach Sorte, Region und Klima immer anders.

Griechenland: Im Süden der Pelopones nahe Sparta ist die Geschmacksrichtung: edel und mild. Im Südwesten der Insel Kreta eher mild und fruchtig.

Italien: Am Rande der umbrischen Berge bei Foligno zwischen Rom und Assisi ist die Geschmacksrichtung herzhaft-rassig und olivig.

Spanien: In der Provinz Granada (Andalusien)



am Fuße der Sierra Nevada ist die Geschmacksrichtung edel und nussig.

Sie wollen bei der Ernte mithelfen?

Soweit Olivenernte und Baumarbeiten es zulassen, sind die Bio-Bauern bei der Planung Ihres individuellen "Öko-Urlaubs" gerne behilflich.

Besuchen Sie uns auf den Messen



Kosten Sie die verschiedenen Olitterra-Öle an unserem Messestand. Aktuelle Messetermin finden Sie hier: www.bio-olivenoel.olitterra.de Gütesiegel wie „Biologische Landwirtschaft“ oder „Zertifiziert nach EU-Verordnung Nr. 834/2007“ garantieren hochwertiges, naturbelassenes Olivenöl



OLITTERA

D. Bühler
Im Hubfeld 10
77966 Kappel-
Grafenhausen
07822-61229

helbuehler@web.de

PR-Anzeige

