

" Masmana" frühe Ernte - natives Olivenöl extra - Türkei

Neue extra frühe Ernte 2023/2024- handgepflückt MHD 25.10.2025

Säuregehalt: 0,3%

Polyphenolgehalt: 523 mg/kg

Masmana Early Harvest (frühe Ernte) ist das Qualitätsprodukt eines türkischen Familienunternehmens, welches in alter Familientradition schon seit Generationen Olivenöl produziert.

Die für dieses besonders seltene Olivenöl verpresste "Kilis Yađlýk" Olivensorte ist in der Türkei einmalig. Die Olivensorte "Kilis Yađlýk" besticht durch ausgeprägte Bitteraromen und einen sehr scharfen Abgang mit Nuancen der dunklen Schokoladen. Das Anbaugebiet, die über 4000 Jahre alte Kilis Provinz liegt am am Rande Mesopotamiens, der Wiege unserer Zivilisation.

Schon die Vorfahren der jetzigen Olivenbauern behandelten ihre Olivenbäume als Familienmitglieder mit höchstem Respekt. Masmana ist das Ergebnis der endlosen Bemühungen die nachhaltige Olivenölproduktion zu einem Teil des Alltags zu machen. Die Olivenbäume in der über 4000 Jahre alten Kilis Provinz wachsen seit Jahrtausenden im natürlichem Lauf der Jahreszeiten und werden sorgsam gepflegt von Generation zu Generation gepflegt. Altes Wissen wird von vom Vater zum Sohn überliefert und so die Traditionen des Olivenanbaus bewahrt. Die Oliven für dieses Öl werden Vogelschonend von Hand geerntet und sorgfältig von Hand gesammelt bevor diese gemäß der aktuellen Hygiene-Richtlinien zu hochwertigem nativen Olivenöl extra gepresst werden. Die Pressung erfolgt

Masmana Olivenöle gehören zu den beliebtesten Olivenölen in der Kilis Provinz. Die dortigen Bewohner schätzen den besonders kräftigen Geschmack und hohen Polyphenolgehalt.

Olivenöl von frühen Ernte-Oliven

Dieses Öl wird nur in kleiner Menge produziert. Für die frühe Ernte werden unreife Olivenfrüchte zu geerntet, die direkt von den Olivenbäumen gepflückt werden und anschließend auf dem schnellsten Weg zur Ölmühle transportieren werden. Der unmittelbare Öl-Extraktionsprozess aus diesen früh geernteten Oliven erzeugt eine der feinsten Qualitätsprodukte im Olivenölsektor: extra-jungfräuliche Olivenöle, die durch ihren charakteristisch bitteren Geschmack, besonders geringe Säure und einer höheren Menge an Antioxidantien auszeichnet. Bezeichnend für Olivenöle aus der frühen Ernte ist der hohe Polyphenolgehalt.

Beim "Masmana Early Harvest" liegt der Polyphenolgehalt bei 652 mg/kg

Der türkische Olivenölsektor

Der Wert und die einzigartigen Merkmalen von Oliven und Olivenöl wurden seit Jahrhunderten anerkannt und gewinnen heute noch stärker an Bedeutung.

Die Anbau dieses edlen Früchten ist in bestimmten Regionen der Welt konzentriert, vor allem in den Ländern an die Küste des Mittelmeers. Die Türkei ist eines dieser glücklichen Länder und überzeugt als zweitgrößter Produzent der Welt, mit hervorragenden Qualitäten.

- Internationaler Olivenrat-

*Etikett auf der Flasche kann von der Abbildung abweichen

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g		Unzubereitet pro Portion 15 g	
Brennwert kj	3404 kj	Brennwert kj	3404 kj
Brennwert kcal	828 kcal	Brennwert kcal	828 kcal
Fett	100 g	Fett	100 g
davon gesättigte Fettsäuren	13 g	davon gesättigte Fettsäuren	13 g
Kohlenhydrate	0 g	Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g	davon Zucker	0 g
Eiweiß	0 g	Eiweiß	0 g
Salz	0 g	Salz	0 g