

"Kavala" natives Olivenöl extra - Griechenland

- das ganz frische native Olivenöl extra aus der NEUEN ERNTE Saison 2023/24

- Olivenöl der Premiumklasse aus der seltenen Thrumba Olive
- direkt vom Olivenbauern auf Thasos daher begrenztes Angebot
- sofort nach dem Pflücken gepresst
- aus handverlesenen Oliven einer Sorte kalt gepresst
- kein Verschnitt mit anderen Sorten
- ohne Zusatz von Chemikalien und ohne chemische Behandlung gewonnen
- aus erster Kaltpressung in schönendem Verfahren gewonnen
- der natürliche und reine "Saft" der Olive

Entdecken Sie die Quintessenz des mediterranen Lebensgefühls mit dem einzigartigen, nativen Olivenöl extra "Kavala", einem kostbaren, flüssigen Schatz, der ausschließlich in 5-Liter-Kanistern erhältlich ist. Dieses exklusive Öl stammt von einem Zusammenschluss engagierter Olivenbauern auf Thasos, die gemeinsam in einer Kooperative arbeiten und ihr jahrhundertealtes Wissen und ihre Hingabe in jedes einzelne Produkt einfließen lassen.

Unser Öl kapselt die freigeistige Seele Griechenlands ein, eine Region, wo die Zeit stillzustehen scheint und die mediterrane Ernährung mehr als nur eine Mahlzeit darstellt – sie ist ein Lebenselixier. Die mediterrane Ernährung ist bekannt für ihre zahlreichen Vorzüge und Olivenöl ist ein elementarer Bestandteil dieser.

Die reinen, mit Bedacht handverlesenen Thrumba-Oliven, die unser Öl so einzigartig machen, werden von den bäuerlichen Mitgliedern der Kooperative in einem streng kontrollierten Prozess angebaut. Nur die beste erste Kaltpressung findet statt, um eine unvergleichliche Qualität zu gewährleisten. Dabei wird das Olivenöl extra "Kavala" ohne den Einsatz von Chemikalien oder eine chemische Behandlung gewonnen, um den reinsten Geschmack zu garantieren.

Unser natives Olivenöl extra "Kavala" verkörpert den Stolz und das Erbe dieser Gemeinschaft, die sich zusammengetan hat, um etwas zu erschaffen, das mehr ist als nur ein Lebensmittel – es ist Ausdruck einer reichen Kultur und tief verwurzelten Tradition. Mit jeder Öffnung des 5-Liter-Kanisters setzen Sie selbst ein Statement für einen bewussten Lebensstil und eine Ernährung, die Ihren Körper und Geist nährt.

In den idyllischen Landschaften Nordgriechenlands, genauer auf der malerischen Insel Thasos, liegt die Wiege des exquisiten Olivenöls "Kavala". Dies ist eine Region, die von der Geschichte selbst mit der Gabe gesegnet wurde, Oliven von seltener Qualität und unvergleichlichem Geschmack zu kultivieren. Unter dem warmen mediterranen Sonnenschein reift hier eine Olive heran, die in ihrer Art einzigartig ist: die Thrumba-Olive, ein Juwel, das ausschließlich in dieser geografischen Nische gedeiht.

Die Herstellung des Olivenöls "Kavala" ist ein Prozess, der Tradition und Naturverbundenheit zu einer kunstvollen Sinfonie verbindet. Kleinbauern, die ihre Olivenhaine lieben und schätzen, versammeln sich in einer Kooperative, um die wertvollen Früchte der Thrumba-Olive gemeinsam zu ernten. Sie tun dies mit einer Sorgfalt und Hingabe, die nur diejenigen aufbringen, die sich in tiefer Harmonie mit der Erde befinden. Die Oliven werden mit Umsicht und überliefertem Know-how von Hand gepflückt, was sicherstellt, dass jede Olive im vollkommenen Reifezustand gekeltert wird.

Die Direktheit und Frische bei der Verarbeitung ist entscheidend für die Qualität des Öls. Unmittelbar nach dem Pflücken werden die Oliven kalt gepresst, eine Methode, die die Integrität der Aromen, der Vitalstoffe und des unschätzbaren Geschmacks der Oliven bewahrt. Das Öl ist das Ergebnis der ersten Kaltpressung, ein Verfahren, das die Extraktion des reinsten "Safts" aus den Oliven ermöglicht, ohne jegliche mechanische Erhitzung, die die Qualität des Öls beeinträchtigen könnte.

Das native Olivenöl extra "Kavala" wird folglich ohne Zusatz von Chemikalien oder chemischer Behandlung gewonnen, eine Reinheit, die in jeder Flasche spürbar wird. Die ausschließliche Verwendung von Oliven einer Sorte – ein seltener Umstand in der Massenproduktion – stellt sicher, dass kein Verschnitt mit anderen Sorten die Einzigartigkeit des Geschmacksprofils verfälscht.

Das Öl strahlt mit einem goldenen Glanz und verkörpert die ganze Tiefe und Vielfalt der mediterranen Flora. Der Geschmack des Öls ist ein Ausdruck der Landschaft selbst – mild, aber reichhaltig, mit einem leicht fruchtigen Unterton, der eine fantastische Frische und einen Hauch von Thasos in jeder Verwendung hervorbringt.

Dieses native Olivenöl extra "Kavala" ist ein Tribut an die alte Olivenbaukunst, ein Produkt, das Generationen überdauert hat und immer noch mit dem Stolz seiner Macher hergestellt wird. Es spiegelt nicht nur das Klima seiner Heimat wider, sondern auch den unbeugsamen Geist der Menschen, die es erzeugen. In einem Land, wo das Olivenöl seit Jahrtausenden im Zentrum der Kultur steht, reimt sich "Kavala"

mit Qualität und Reinheit – eine echte Kostbarkeit aus Griechenland.

Erweitern Sie Ihre kulinarische Palette mit diesem goldenen Elixier, das sich ideal für die Zubereitung von geschmackvollen Salaten, traumhaften Marinaden oder als Basis für exquisite Soßen eignet.

Einige Rezeptideen geben wir Ihnen gern an die Hand:

Griechischer Bauernsalat (Choriati)

- Kombinieren Sie frische Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, grüne Paprika, schwarze Oliven und Feta-Käse. Vollenden Sie den Salat mit einer großzügigen Gabe von "Kavala" Olivenöl und etwas Oregano.
- **Marinierte Oliven**
- Vermischen Sie grüne und schwarze Oliven mit Knoblauch, Zitronenschale, gehacktem Rosmarin und Olivenöl "Kavala". Lassen Sie die Oliven über Nacht ziehen, um die Aromen zu verstärken.
- **Gebratener Feta mit Thymian und Olivenöl**
- Legen Sie einen Block Feta in eine Backform, beträufeln Sie ihn mit "Kavala" Olivenöl und bestreuen Sie ihn mit frischem Thymian und Pfeffer. Kurz backen, bis er goldbraun ist.
- **Lammkoteletts mit Kräuter-Olivenöl-Marinade**
- Marinieren Sie die Koteletts mit einer Mischung aus "Kavala" Olivenöl, gehackten Kräutern, Knoblauch und Zitrone für einige Stunden, bevor Sie sie grillen.
- **Dakos (Kretischer Brotsalat)**
- Weichen Sie kretische Paximadi (hartes Brot) in Wasser ein und legen Sie es dann als Basis. Belegen Sie es mit reifen Tomatenwürfeln, zerbröckeltem Feta oder Mizithra-Käse und Olivenöl "Kavala".
- **Hummus mit Olivenöl-Topping**
- Pürieren Sie Kichererbsen, Tahini, Zitronensaft und Knoblauch, um Ihren eigenen Hummus zu kreieren. Vor dem Servieren mit "Kavala" Olivenöl beträufeln.
- **Pasta Aglio e Olio**
- Pasta mit einer simplen Soße aus "Kavala" Olivenöl, frischem Knoblauch und roten Chiliflocken. Mit frisch geriebenem Parmesan und gehackter Petersilie bestreuen.
- **Gebackener Lachs mit Kräuterkruste**
- Ein Lachsfilet mit einer Mischung aus gehackten Kräutern und "Kavala" Olivenöl bestreichen und im Ofen bis zur gewünschten Garstufe backen.
- **Tomaten-Bruschetta**
- Würfeln Sie reife Tomaten und vermengen Sie diese mit Basilikum, Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Olivenöl "Kavala". Servieren Sie die Mischung auf gerösteten Brotstücken.
- **Spanakopita (griechische Spinat-Feta-Pastete)**
- Mischen Sie gekochten Spinat mit Feta, Eiern und Gewürzen. Füllen Sie die Mischung in Filoteig und bestreichen Sie die Oberfläche mit Olivenöl "Kavala" vor dem Backen.
- **Ratatouille mit Olivenöl**
- Backen Sie eine Mischung aus Zucchini, Auberginen, Paprika, Zwiebeln und Tomaten, die allesamt mit "Kavala" Olivenöl vermischt und gewürzt wurden.
- **Gegrilltes Gemüse mit Olivenöl-Tahini-Sauce**
- Grillen Sie eine Auswahl an Gemüse wie Paprika, Zucchini und Auberginen. Servieren Sie das Ganze mit einer Sauce aus Tahini, Zitrone und "Kavala" Olivenöl.
- **Griechisches Zitronen-Hähnchen**
- Marinieren Sie Hähnchenstücke in einer Mischung aus "Kavala" Olivenöl, Zitronensaft, Knoblauch und Oregano und backen Sie sie dann im Ofen goldbraun.
- **Tzatziki**
- Reiben Sie Gurken und drücken Sie die Flüssigkeit ab. Mischen Sie es mit griechischem Joghurt, Knoblauch, Dill und einem Schuss "Kavala" Olivenöl.
- **Griechischer Zitronenkartoffeln**
- Würfeln Sie Kartoffeln und backen Sie sie mit "Kavala" Olivenöl, Zitronensaft, Hühnerbrühe und Oregano zu knuspriger Perfektion.

Jedes dieser Rezepte wird durch die Verwendung des reinen und fruchtigen Geschmacks des "Kavala" Olivenöls, das den Gerichten eine unverwechselbare Note und ein authentisches mediterranes Aroma verleiht, auf ein höheres Geschmacksniveau gehoben.

Erlauben Sie sich, mit jedem Tropfen des "Kavala" Öls den fruchtig-milden Geschmack zu erleben, der diesen Kanister nicht nur zu einem Küchenschätzchen macht, sondern auch zu einem Sinnbild für die liebevolle Kunst des Olivenanbaus.

Investieren Sie in Ihr Wohlbefinden und das Ihrer Liebsten, indem Sie einen Kanister des nativen Olivenöls extra "Kavala" wählen. Genießen Sie die Vielzahl der Vorzüge der mediterranen Ernährung und umarmen Sie das griechische Lebensgefühl mit jedem Gericht, das durch dieses herrlich aromatische, reine Olivenöl bereichert wird. Verpassen Sie nicht die Gelegenheit, ein Stück authentischer griechischer Kultur in Ihre Küche zu bringen und erfreuen Sie sich an der Einzigartigkeit dieses limitierten Angebots direkt von Thasos.

oelfreund.de - Inh. René Schulze
US-Import: D227439191

Finanzamt: Cottbus

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	14 g	davon gesättigte Fettsäuren	14 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