

"Charisma BIO" natives Olivenöl extra - Kreta

natives BIO Olivenöl extra aus der neuen frische Ernte der Saison 2024/2025

- natives Bio Olivenöl aus der ersten Kaltpressung unter 27 Grad Celsius
- erste Güteklasse
- direkt aus frischen Oliven, ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen
- gänzlich in Kreta hergestelltes natives BIO Olivenöl extra
- aus in Kreta geernteten BIO Koroneiki Oliven schonend kaltgepresst

kühl, trocken und lichtgeschützt lagern

Das Charisma Bio natives Olivenöl extra ist ein 100% natürliches Produkt, das durch seinen reichen Geschmack und seinen angenehmen Duft besticht. Es wird aus schonender Kaltpressung von Bio Koroneiki Oliven hergestellt und ist reich an Polyphenolen und biologisch erzeugten Inhaltsstoffen. Dieses biologisch erzeugte native Olivenöl extra eignet sich sowohl zum Kochen und Braten als auch zur Verfeinerung von Salaten und ist somit ein Gewinn für jede Küche. Überzeugen Sie sich von der unübertroffenen Qualität und dem einzigartigen Geschmack des Charisma Bio natives Olivenöl extra.

Die Familie Vassilakis ist seit über 150 Jahren im Olivengeschäft tätig und ihre Geschichte ist untrennbar mit dem Mirambello-Tal verbunden.

Der Start ins Olivenölbusiness geht auf eine Vision von Urgroßvater Manolis Vassilakis „Vassilomanolis“ zurück, der eine Olivenmühle bauen wollte, um die Oliven aus den tausend Jahre alten Bäumen seines Olivenhains zu pressen.

Nach tagelanger Suche nach dem richtigen Mühlstein – einem riesigen Stein – wurde er schließlich in Agia Sophia Village gefunden.

Die Steinmühle produzierte seitdem Olivenöl für die Familie und die kleine Gemeinde. Dieses Olivenöl wurde über fünf Generationen weitergegeben.

Kontinuität durch fünf Generationen

Generationen kamen und gingen, bis der aktuelle Inhaber, Manolis Vassilakis, Urenkel des ursprünglichen Gründers, nach einer Karriere in der Handelsmarine 1981 zurückkehrte. Er kam mit einer weiteren Vision nach Hause. Er wollte einen größeren Betrieb zu bauen und sein hervorragendes Olivenöl weiter anzubieten.

Er baute eine neue Olivenmühle und stützte sich auf die angesammelte Weisheit seiner Familie im Olivenbau. Mit seinem technischen Know How nutzt er heute moderne Technologie, um die gleiche wünschenswerte Qualität in größeren Mengen zu produzieren. Heute ist „Vassilakis Estate“ einer der besten Produzenten und Exporteure von Extra Virgin Olivenöl auf Kreta. Die nächste Generation der Familie, die fünfte, ist jetzt aktiv an der Führung des preisgekrönten Olivengeschäfts beteiligt. Sie lieben Oliven seit anderthalb Jahrhunderten und kennen alle Tricks und Kniffe um Oliven mit hervorragender Qualität zu kultivieren, Ernten und zu pressen. Daher geben Sie sich jedes Jahr aufs Neue nur mit den besten Qualitäten zufrieden.

Charisma BIO natives Olivenöl extra hat einen niedrigen Säuregehalt (unter 0,5%). Dies ist ein Zeichen für Qualität: je niedriger der Säuregehalt desto höher der Gehalt an Antioxidantien. Charisma natives Olivenöl extra enthält keine Zusatz- oder Farbstoffe.

Hinweis:

Bei niedrigen Temperaturen kann es zur Eintrübung kommen. Dies ist ein natürlicher Vorgang. Bei Raumtemperatur oder leichter Erwärmung wird das Öl wieder klar. Beim Paketversand der dünnwandigen Olivenölkannister kann es in seltenen Fällen zu Stauchungen im Paket kommen. Die Kanister sind so konzipiert, dass sie dennoch dicht bleiben und das enthaltene Öl keinen Schaden nimmt. Für eine längere Aufbewahrung des Öles empfehlen wir unsere Edelstahl Aufbewahrungsbehälter.

PRODUKT AUS GRIECHENLAND.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g**Unzubereitet pro Portion 15 g**

Brennwert kj	3.389 kj	Brennwert kj	508 kj
Brennwert kcal	824 kcal	Brennwert kcal	124 kcal
Fett	100 g	Fett	15 g
davon gesättigte Fettsäuren	13 g	davon gesättigte Fettsäuren	2 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