

"my olive" natives Olivenöl extra - zum Braten

"my olive"- perfekt zum Braten geeignet

frische neue Ernte Saison 2024/25

- Goldmedaille Terra Olivo 2017 - internationale Auszeichnung

natives Olivenöl extra- erste Güteklasse- Koroneiki Oliven- kalt extrahiert

"my olive oil" "Mein Olivenöl" ist ein natives Olivenöl extra, das Lebensmittel erster Güteklasse durch seinen reichen und wohlduftenden Geschmack verfeinert. Hergestellt auf dem 145 Jahre alten Gut der Familie Vassilakis in Mirabello auf Kreta, werden die Oliven handgepflückt und zermahlen, wenn sie die perfekte Reife für beste Qualität und Geschmack erreicht haben. Da "Mein Olivenöl" seine Nährwerte sogar bei hohen Temperaturen behält, eignet es sich hervorragend als Teil der gesunden mediterranen Ernährungsweise, zum Kochen und zu Beträufeln von Salaten. Mein Olivenöl ist reich an den Vitaminen A und E und an Antioxydantien.

Terra Olivo 2017 Gold Winner

wir freuen uns sehr, dass ein weiteres Olivenöl aus unserem Sortiment eine Goldmedaille gewinnen konnte.

Damit hat die Firma Vassilakis Estate aus Miravello, in Lasithi auf Kreta eine weitere Auszeichnung für eines seiner köstlichen Olivenöle erhalten. Das Unternehmen nahm an dem 8. Internationalen Olivenölwettbewerb Terra Olivo mit seinem extra nativen Olivenöl MY OLIVE OIL teil und gewann eine Goldmedaille für seine Qualität.

Terra Olivo gilt als einer der bedeutendsten Olivenöl-Wettbewerbe in der östlichen mediterranen Region und Asien. In diesem Jahr fand der Ausscheid in Israel zwischen dem 12. und 14. Juli statt. Die Anzahl der Teilnehmer wächst jährlich und in diesem Jahr nahmen mehr als 629 Proben aus mehr als 60 Produktionsgebieten teil.

Das MY OLIVE OIL, welches Vassilakis Estate seine 4. Auszeichnung für 2017 brachte, ist ein ganz besonderes Produkt, da es von einer ausgewählten Anzahl von Landwirten aus der Region Miravello kommt. Es ist ein extra natives Olivenöl mit einem harmonischen und ausgewogenen Charakter, aber mit ein wenig von einem würzigen Nachgeschmack.

"Vassilakis Estate und wir vom Ölfreund sind sehr glücklich und stolz auf die diesjährigen Preise, denn trotz des schwierigen Olivenöl Jahres, dem wir uns stellen mussten, konnte die Qualität der Olivenöle bewahrt werden und die Mühe wurde mit dieser wichtigen und renommierten Auszeichnung belohnt."

Nährwertinformationen:

Durchschnittliche Werte je 100g

Brennwert	3389kj/ 824 kcal
Eiweiß	0g
Kohlenhydrate	0g
Fett	92g
- davon gesättigte Fettsäuren	13g
- einfach ungesättigte Fettsäuren	73g
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren	6g
Cholesterin	0g
Ballaststoffe	0g
Natrium	0g
zum Kochen geeignet	ja

- Olivenöl der ersten Güteklasse- direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen.

- gänzlich in Kreta hergestelltes natives Olivenöl extra, aus in Kreta geernteten Koroneiki Oliven

- kühl, trocken und lichtgeschützt lagern

Hinweis:

Bei niedrigen Temperaturen kann es zur Eintrübung kommen. Dies ist ein natürlicher Vorgang. Bei Raumtemperatur oder leichter Erwärmung wird das Öl wieder klar.

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