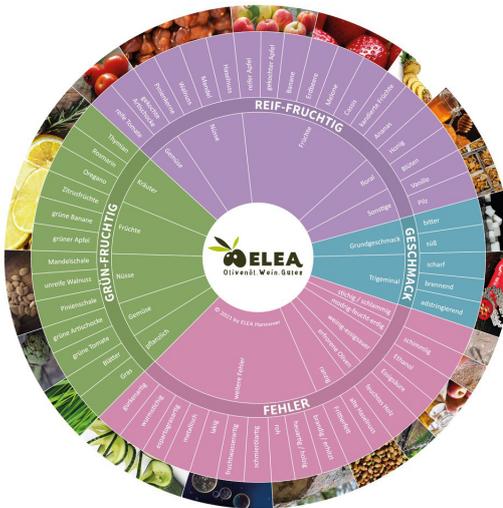




Der direkte Kontakt zu unseren Ölbauern ist ein elementarer Baustein bei ELEA. Nur so können wir für die einzigartige ELEA-Qualität unserer Olivenöle garantieren. Stefan Koszewski bei der Olivenernte in Frankreich.



Das ELEA-Olivenöl-Aromenrad, auch eingesetzt bei unseren Olivenölseminaren, beschreibt Aromen, Geschmack und Fehlertöne von Olivenölen. Außerdem vereinfacht es auch für den Laien die Beschreibung von Ölen bei der Verkostung.



Voller Stolz und Freude stellen wir Ihnen unsere neuen Partner in der Toskana (Region Arezzo) vor: Stephen und Jennifer de Pizzo setzen auf ihrem Hof „La Pieveuccia“ voll und ganz auf biologische und biodynamische Landwirtschaft. Mehr zu unserem neuen „Hotspot“ in der Toskana im Innenteil.

Drastische Einbrüche beim Olivenöl schon im zweiten Jahr in Folge führen zu steigenden Preisen.

Schlechte Wetterbedingungen und Frost Ende März 2023 haben den Olivenblüten und der anschließenden Produktion großen Schaden zugefügt. Für einige ältere Landwirte hat es seit 1990 noch nie eine so schlechte Ernte gegeben.

Der bereits festgestellte Rückgang der weltweiten Olivenölproduktion nimmt dabei weiter zu. Die Produktion wird weltweit im Erntejahr 2023/24 voraussichtlich weiter auf 2,407 Millionen Tonnen zurückgehen. Dies ist der zweite Rückgang in Folge und damit der niedrigste Wert seit 2013/14.

Nach steigenden Betriebsmittelkosten wurde die Ernte 2023 in entscheidenden Momenten durch übermäßige Hitze, Trockenheit und schlechtes Wetter beeinträchtigt, was das Auftreten von Schädlingen ermöglichte und die Ernteaktivitäten behinderte.

Neben den klimatischen Auswirkungen auf die Olivenernte und den damit verbundenen Arbeitsschwierigkeiten der Produzenten, sind auch Themen wie mangelndes Verbraucherverhalten, hohe Marktpreise, Exportprobleme sowie sinkender Konsum besorgniserregend.

Alle Erzeuger beklagen enorm gestiegene Produktionskosten durch Inflation und Folgen von Krisen in Europa, Wetterextreme, Schädlinge und Arbeitskräftemangel.

Viele Erzeuger benötigten wegen der Wasserknappheit in diesem Jahr dreimal so viele Oliven pro Liter Olivenöl wie im Vorjahr. Abhilfe schaffen soll hier ein schrittweiser Umstieg auf neue Sorten, die in der Lage sind, mit dem fortschreitenden Klimawandel fertig zu werden.

So stiegen zwischen November 2022 und November 2023 die inflationsbereinigten Weltmarktpreise um fast 65 Prozent, was dazu führt, dass mehr und mehr Olivenöl betrügerisch gefälscht wird und somit mehr Aufklärung in Sachen hochwertigem Olivenöl betrieben werden muss.

Aber es gibt auch gute Nachrichten: ELEA liefert als Ihr Olivenölfachgeschäft auch weiter die besten Olivenöle!

Und nun laden wir Sie ein, neben den sachlichen Informationen auch unsere sinnlichen Angebote zu betrachten. Aus den Handelsblättern wird das Olivenölmagazin. Mit allen Infos über unsere Partner, die besten Olivenöle und Vieles mehr.

Neu bei uns:

Die wunderbaren biologischen und biodynamischen Olivenöle und Weine von Stephen und Jennifer von **La Pieveuccia aus der Toskana**. Entdecken Sie die spannende Auswahl unserer neuen Freunde aus Italien auf den nächsten Seiten.

Für heute bedanken wir uns für die partnerschaftliche Zusammenarbeit in diesem Jahr.

Viel Spaß also beim Lesen unseres Olivenölmagazins und der Bestellung „Ihres Jahresvorrates“ bei der ELEA-Olivenölkampagne.

Vorbesteller aufgepasst: Ab sofort kann das neue Öl vorbestellt werden (Abholtagung dann zum Olivenölfest am 27. & 28.04.2024)



Das ELEA-Team (v.l.n.r.) bekommt Zuwachs! Unsere Olivieros freuen sich auf Sie. **Erik Derkes,**



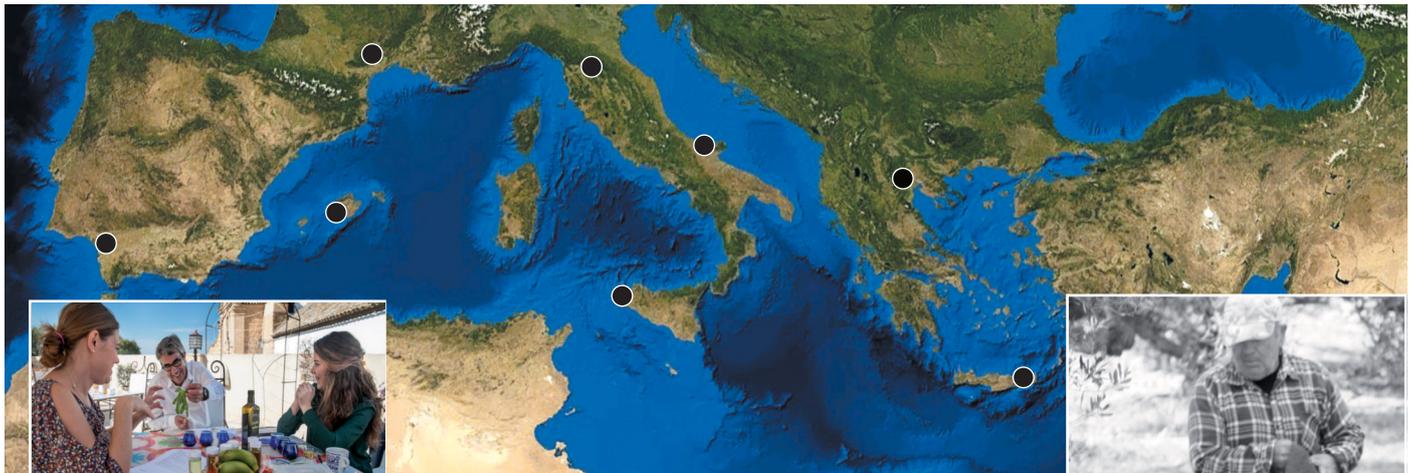
Christopher Czems und



Manasse Boas.

Mehr zu diesen tollen Menschen bei ELEA lesen Sie auf: www.elea-hannover.de/team/

Unsere Produzenten und wo sie herkommen I



Fam. Manuel Segura/
Andalusien



Giorgios Atzolidakis /
Kreta

Südspanien - Andalusien

Olivensorten: **Hojiblanca & Arbequina**



Standort der Olivenbäume:

Schwieriges Gelände, Abstand der Bäume beträgt ca. 8 Meter. Erntezeitpunkt ab Ende November, im Sommer sehr heiß und trocken. Das Öl wird direkt in einer mobilen Mühle zwischen den Bäumen gepresst.

Geschmack: Starke fruchtige Olivenbasis in einer Mischung aus grünen und fruchtbetonten Aromen. Präsenz anderer reifer Früchte, leichte Gemüsenoten, besonders von Tomaten. Am Gaumen pikante Noten.



NordOst Kreta – Sitia

Olivensorte: **Koroneiki**

Standorthöhe der Olivenbäume:

400 - 800 Meter ü. d. M.
Im Sommer heiß und trocken. Viel Feuchtigkeit in den Bergen. Meeresreizklima, milde Winter

Geschmack: Wunderbar fruchtig kräftig und charakterstark. Duftet mit Nuancen nach frischen Gräsern, leuchtet grasgrün mit Goldtönen, ist pfeffrig und etwas nussig im Abgang.



Frankreich - Domaine de Camp Joyeux Marie Jo Rostren

Olivensorte: **Boutellian, Aglandou,**
Nahe Saint Tropez, Puget-Ville



Geschmack:

Wunderbar ausgewogen, mit Aromen von leichter Olivenfrucht und Gras.

Fruchtig-herzhaft mit einem Hauch von Walnuß, hervorragend pur mit Brot oder zu gedünstetem Gemüse. Auch dem Salatdressing verleiht dieses herrlich frische Öl eine einzigartige Note. Marie Jo Rostren hat auf der Domain de Camp Joyeux eine ganz besondere Beziehung zu ihren Olivenbäumen. Die schnelle Ernte und sorgsame Verarbeitung in einer der modernsten Ölmühlen der Region ergeben ohne Zweifel eines der besten Olivenöle Südfrankreichs. Auch die wunderschönen Gäsetzimmer bei Marie Jo sind sehr zu empfehlen.

Süditalien - Sizilien Gunther und Klaus Di Giovanna

Olivensorte: Nocellara del
Belice (55 %) und Biancolilla (45%)



Geschmack:

Das native Olivenöl Extra Gerbino präsentiert sich mit schöner grüner Farbe, frischen Duftnoten von Zitrusfrüchten, Artischocken und grünen Tomaten. Ein spritziges Olivenöl für helle Blattsalate, zartliebliches Gemüse und Joghurt mit Früchten. Idealer Begleiter zu geröstetem Brot.



Mallorca - Treurer Olivenöl- Joan Miralles

Olivensorte: Arbequina, Algaida,
Mallorca

Geschmack:

Schmeckt mild-fruchtig und weist zarte Bitternoten auf. Insgesamt ist es ein sehr ausbalanciertes Öl. Dieser besondere Saft wird durch seinen großartigen Duft mit Noten von grünen Mandeln, Nuss und Fenchel gekennzeichnet.

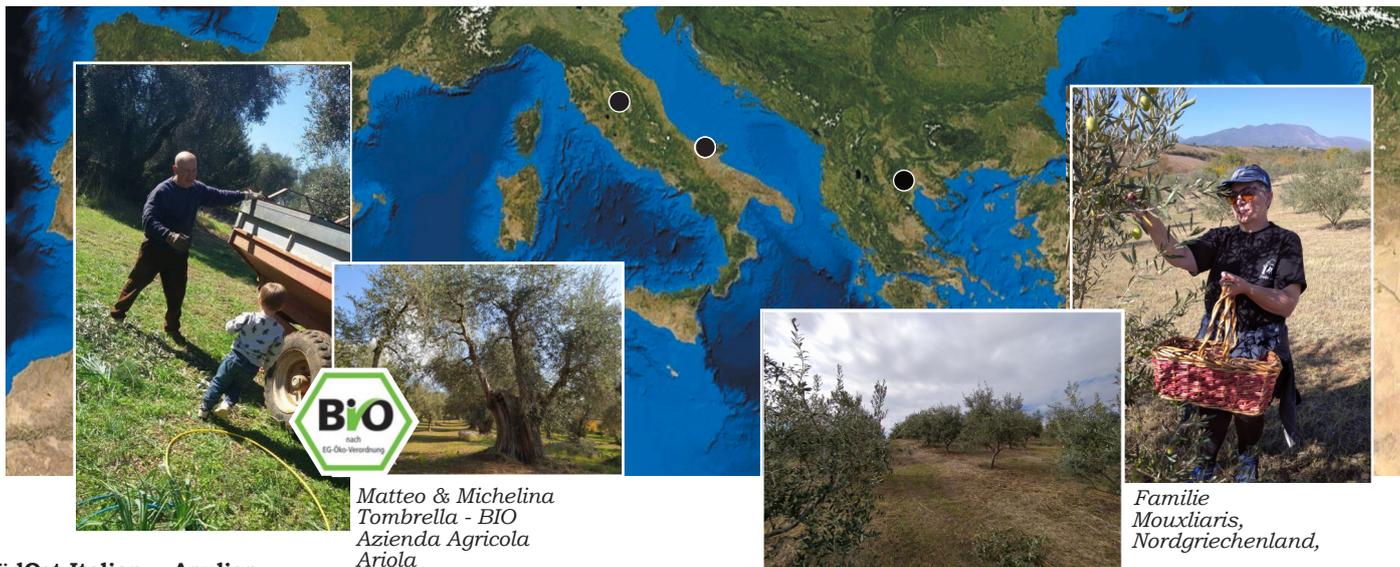
Neu in 2024: 5 Sterne ÜBER-NACHTUNG auf der Finca Treurer.

Mehr dazu unter

www.elea-hannover.de



Unsere Produzenten und wo sie herkommen II



SüdOst Italien – Apulien

Olivensorte: Ogliarola, wachsend an jahrtausende alten Olivenbäumen, in Carpino, der „Hauptstadt des Öls“

Standorthöhe der Olivenbäume:

Landschaftsschutzgebiet des GARGANO 250 Meter ü. d. M. Im Frühjahr und Herbst angenehm warm, im Sommer sehr heiß und trocken. Kalte Balkanwinde wie die „Bora“ sorgen ab und zu für empfindliche Temperaturstürze.

Wissenswertes:

Matteo ist leider am Anfang 2022 verstorben. Seine Frau Michelina bewirtschaftet nun auf der **Aziendoa Agricola Ariola** mit der Familie weiterhin die sogenannten „Millenium-Bäume“, die weit älter als 1.000 Jahre sind. Diese Bäume tragen noch immer, jedoch ist ihr Ertrag im Vergleich zu jüngeren Bäumen deutlich geringer, wobei die Pflege und Ernte solch alter Bäume um so aufwändiger ist.

Die **Azienda Ariola** betreibt schon seit der Römerzeit ökologische Landwirtschaft. Heute besitzt die Familie einen hochmodernen Maschinenpark, um Ernte und Erzeugung des Ogliarola - Olivenöles nach dem neuesten Stand der Technik für **höchste Qualitätsansprüche und biologischen Standards** durchführen zu können.

Geschmack:

Das sensorische Profil dieses Olivenöls vereint die Zartheit angenehm **fruchtbetonter Noten mit leicht bitteren Anklängen**, begleitet von einer Würze, die den komplexen Geschmack **harmonisch abrundet, ein eher reif-fruchtiges Olivenöl der höchsten Güteklasse**.

Zur Zubereitung von Braten und Wildgerichten, aber auch pur, in Salaten oder mit Brot zum Kochen und Würzen von frischen oder getrockneten Hülsenfrüchten, kommen die wunderbaren Eigenschaften dieses Olivenöls bestens zur Geltung.

NEUE PARTNER in der Toskana -

Olivenöl & Weine von La Pievuccia, Arezzo

Olivensorte: Frantoio, Moraiolo und Leccino

Standort Olivenbäume:

Bearbeitet werden ca. 4,5 Hektar Olivenhaine in einer Höhe von 350 Metern mit über 1.500 Bäumen der Sorten Frantoio, Moraiolo und Leccino. Die Variation der Bäume und der sorgfältig ausgesuchte Erntezeitpunkt sorgen Jahr für Jahr für ein großartiges Extra Vergine Olivenöl. Bei einer jährlichen Gesamtproduktion von etwa 1500 l zählt hier Klasse statt Masse. Seit Jahrzehnten stellt der Betrieb eines der besten Olivenöle der Toskana her.

Geschmack: intensive und leuchtend grüne Farbe mit goldgelben Schattierungen, frische Olivenaromen, begleitet von einem Hauch von Gras, Kräutern und grünen Blättern, fruchtiger Geschmack mit einer ausgewogenen Kombination aus pfeffrigen Bitternoten. Ein angenehmer, delikater Geschmack und ein würziges Mundgefühl.

Wissenswertes: Stephen und Jennifer setzen sich für einen biologischen Anbau zum Schutz der kulturellen Artenvielfalt ein und bewirtschaften ihren Betrieb in jeder Hinsicht biologisch und biodynamisch. Außerdem bieten sie auf la Pievuccia wunderschöne Gästezimmer an. Mehr dazu auf unserer Website <https://elea-hannover.de/unsere-oeibauern/>

Nordgriechenland – Region Pella, Nordmakedonien

Olivensorte: Megaron(70%), Prodromou(20%) und Chalkidikis (10%)

Standorthöhe der Olivenbäume:

Am Fuße des Berg Paiko. Die Bäume gedeihen in einer Höhe von 250m über dem Meeresspiegel, für Olivenbäume sehr gut geeignetem, kalkreichem und lehmigem Boden.

Wissenswertes: Erntezeitpunkt wenn Oliven noch grün. Erntemethode per Hand. Die Verarbeitung der Oliven findet innerhalb weniger Stunden statt. Das Unternehmen ist nach ISO, HCCP sowie gemäß der EU Bio-Verordnung zertifiziert. Bei der Herstellung, Lagerung und Abfüllung der Olivenöle kommt ausschließlich neueste Technik zum Einsatz, um Produkt höchster Güte zu erhalten. Das Olivenöl wird zusätzlich auch auf Weichmacher und Mineralöl untersucht. Die Analysen werden von externen, unabhängigen Laboren durchgeführt.

Geschmack:

Wunderbar fruchtig, kräftig grasig und charakterstark. Duftet nach frischen Gräsern, leuchtet grasgrün mit Goldtönen, ist pfeffrig und etwas nussig im Abgang. Optimale Verwendung: morgens pur auf nüchternen Magen 10 ml mit dem Esslöffel. Aber auch auf Gemüse und Salat ein Genuss.



Das Team um Stephen de Pizzo und seine Frau Jennifer in der Toskana, La Pievuccia



Die Analysewerte 2024!



Neben Geruch und Geschmack liefern wir in jedem Jahr die Analysewerte des Olivenöles sowie wissenswerte Informationen über die Ölqualität. Wir geben Ihnen hier einen

kurzen Überblick über die uns zum heutigen Stand vorliegenden Analysewerte.

| | Mallorca | Kreta | Sizilien |
|--|----------|-------|----------|
| Ölsäure: (Anteil der freien Fettsäuren, max. 0,8) | 0,16 | 0,32 | 0,28 |
| K270 Wert: (Frische, Unversehrtheit der Oliven, max. 0,220): | 0,11 | 0,15 | 0,12 |
| K232 Wert: (Presstemperatureinhaltung, max. 2,50): | 1,62 | 1,88 | 1,82 |
| Peroxid Wert: (Reifegrad der geernteten Früchte, max 20,00): | 3,2 | 5,8 | 2,0 |

| | Cotes D'Azur | Andalusien Arb. | Andalusien Hoj. |
|--|--------------|-----------------|-----------------|
| Ölsäure: (Anteil der freien Fettsäuren, max. 0,8) | 0,10 | 0,12 | 0,12 |
| K270 Wert: (Frische, Unversehrtheit der Oliven, max. 0,220): | 0,14 | 0,12 | 0,20 |
| K232 Wert: (Presstemperatureinhaltung, max. 2,50): | 1,32 | 1,82 | 2,36 |
| Peroxid Wert: (Reifegrad der geernteten Früchte, max 20,00): | 7,2 | 4,1 | 6,3 |

| | Toskana | Apulien | Aspida |
|--|---------|---------|--------|
| Ölsäure: (Anteil der freien Fettsäuren, max. 0,8) | 0,28 | 0,30 | 0,14 |
| K270 Wert: (Frische, Unversehrtheit der Oliven, max. 0,220): | 0,13 | 0,19 | 0,11 |
| K232 Wert: (Presstemperatureinhaltung, max. 2,50): | 2,00 | 1,98 | 1,74 |
| Peroxid Wert: (Reifegrad der geernteten Früchte, max 20,00): | 7,2 | 6,6 | 10,7 |

Warum ist gutes Olivenöl so gut für unsere Gesundheit?

Die Zeit, in der Olivenöle ausschließlich nach Qualitätskriterien wie Extra Natives Olivenöl klassifiziert wurden ist vorbei. Inhaltsstoffe wie Oleocanthal, Oleacin, Oleuropein etc. (Polyphenole) sind wissenschaftlichen Studien zu Folge wesentlich bedeutender für die Gesundheit des Menschen.

Der tägliche Konsum von 10 g hochwertigem Olivenöl liefert mindestens 5 mg Hydroxytyrosol, Tyrosol oder deren Derivate (> 5 mg) und gehört somit in die Kategorie der Öle, die gemäß der Verordnung 432/2012 der Europäischen Union die Blutfette vor oxidativem Stress schützen.

Durch die Einnahme von nur einem Esslöffel (10ml) Top-Olivenöl am Tag wird die benötigte Menge an gesunden Polyphenolen sichergestellt.

Warum sollte täglich hochwertiges Natives Olivenöl Extra eingenommen werden?

- Krebsprävention und Hemmung von Krebszellen möglich
- Kardiovaskuläre Prävention durch den Wirkstoff Oleocanthal
- Entzündungshemmende Wirkung ähnlich der von Ibuprofen durch die Wirkstoffe Oleocanthal und Oleacein
- Prävention gegen das Altern durch den Wirkstoff Oleacein
- Hilft bei Diabetes mellitus Typ-2. Durch den Wirkstoff Oleuropein nachgewiesen
- Antimikrobielle Wirkung
- Verlangsamt den Alterungsprozess unserer Zellen durch den Wirkstoff Oleacein
- Kognitive Vorteile auch präventiv gegen Alzheimer durch den Wirkstoff Oleuropein
- Nachweislich positive Eigenschaften bei der Senkung des negativen LDL Cholesterins und Steigerung des guten HDL Cholesterins
- Dadurch Senkung des Risikos für kardiovaskuläre Ereignisse

Das Prinzip unserer Kampagne

Wie in jedem Jahr möchten wir hier auch Neulesern einen kurzen Überblick über das Prinzip „Kampagne“ geben.

Hochwertiges Natives Olivenöl Extra aus Erzeugerabfüllung ist kostbar und hat seinen Preis wie Ihre Gesundheit.

Dennoch sind wir mit dem Prinzip Kampagne in der Lage, Ihnen unser ausgesuchtes Olivenöl zu einem hervorragenden Preis-Leistungsverhältnis anzubieten. Dabei können wir unseren Erzeugern in Griechenland, Italien und Spanien mindestens 80% mehr für ihr Extra Natives Olivenöl bezahlen, als sie in ihren jeweiligen Erzeugerländern inklusive Subventionen vom Großhandel erhalten. Dies ist eines unserer wichtigsten Ziele.

Die außergewöhnliche Qualität des Olivenöles mit dem hohen Arbeitsaufwand rechtfertigt dies. Wir bezahlen den Erzeuger direkt ohne Zwischenhändler. Das sichert Ihnen den Preisvorteil.

Wir verkaufen zur Senkung der Vertriebskosten hauptsächlich nur ein Öl aus jedem Erzeugerland oder fassen Bestellungen sinnvoll zusammen. Zur Vermeidung von Lagerkosten können Sie einmal im Jahr die frische Ernte als Jahres- und Gemeinschaftsvorrat einkaufen, im Voraus bezahlen und dabei noch 5% Preisvorteil nutzen, da Sie Ihr Produkt selbst lagern und Verpackungs- und Versandkosten optimiert werden. Selbstverständlich erhalten Sie im Geschäft und auf Bestellung - solange der Vorrat reicht - noch Olivenöl zum regulären Preis.

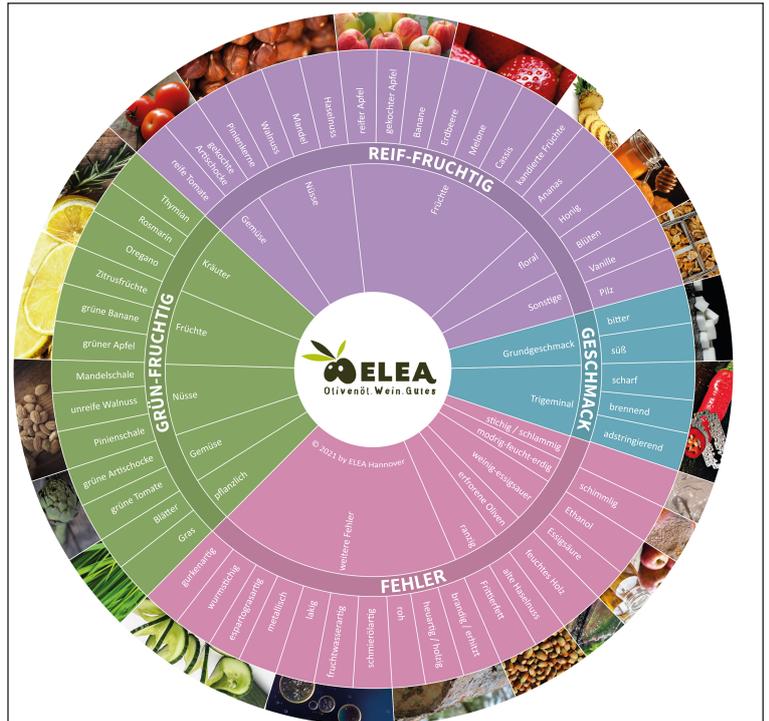
„Vorschuss für Ihr Öl“ mit 5% Dankeschön-Rabatt

Ihre Bestellung und Vorkasse **bis Anfang April 2024** reserviert Ihren Jahresvorrat und ermöglicht unsere Olivenölkampagne ohne Fremdzinsen. Als Dankeschön für Ihr Vertrauen erhalten Sie auf Ihre Bestellung einen **Preisvorteil von 5%**. Für 5-Liter Olivenöl aus Kreta zahlen Sie dann also beispielsweise nicht mehr 115,- EUR, sondern 109,25 EUR bei der Zahlungsart Vorkasse/Lastschrift/Bankeinzug. Machen Sie bei Ihrer Vorbestellung bitte mit:

„Vorschuss für mein Öl“. Das ist Qualitätssicherung durch partnerschaftliche Beteiligungen und ermöglicht diese Olivenölkampagne.

NEU! Online & papierlos bestellen und 5% bei Vorkasse mit Lastschrift sparen mit Rabattcode: KAMPAGNE24

Bestellen Sie direkt im Onlineshop und werden auch Sie Teil der ELEA-Olivenölkampagne.



Das **ELEA-Olivenöl-Aromenrad** ermöglicht es Ihnen, tiefer in die vielfältige Welt des Olivenöls einzutauchen. Testen sie an Hand der Anleitung hier in diesem Magazin Ihre Öle. Schmecken sie grün-fruchtig? Oder eher reif-fruchtig? Wie steht es mit den Hauptaromen fruchtig-bitter-scharf?





ASPIDA
Schutzschild aus Öl

Hochphenolisches Olivenöl (>400mg/Kg)

-  nachhaltig handverlesene Ernte
-  Schutz vor oxidativem Stress (Zellalterung)
-  kardioprotektiv, entzündungshemmend, neuroprotektiv
-  senkt den Blutdruck
-  senkt die LDL-Cholesterolkonzentration
-  10ml täglich auf nüchternen Magen, zum Salat, zu Gemüse

Erhältlich bei www.elea-hannover.de 

NEUE Freunde der ELEA Olivenölkampagne - La Pievuccia

Oft schon wurden wir nach Olivenöl aus der Toskana gefragt. Nun ist es endlich soweit! Wir freuen uns riesig, Ihnen unsere neuen Partner in der Toskana und Ihre biologisch-biodynamischen Produkte vorstellen zu können.

Olivenöl & Weine aus der Toskana in BIO- & Biodynamischer Top-Qualität

In La Pievuccia ist es mehr wie auf dem Bauernhof als in der Fabrik. Stephen, Jennifer, ihr großartiges Team, ihr treuer Traktor, die Unterstützung der Papinis und einiger Freunde, die bei der Ernte helfen, sind alle in Harmonie mit dem Land um sie herum. Sie machen Wein und Öl, indem sie die Schönheit jedes Jahrgangs mit Liebe und Lachen, Teamarbeit und einer Menge harter Arbeit entdecken. **Nachhaltig aus Überzeugung**

Stephen und Jennifer de Pizzo (mit Wurzeln in den USA und Italien) haben den alten Toskanischen Hof kürzlich von der Familie Papini gekauft, und die historische Verantwortung für die Liebe, Pflege und Aufrechterhaltung des Betriebes übernommen. Hier auf **La Pievuccia** wollen sie die toskanische Tradition der regenerativen ökologischen Landwirtschaft weiterführen und vielen Menschen das Thema nachhaltige und biodynamische Landwirtschaft näherbringen. Ihre wunderbaren und hochwertigen Erzeugnisse werden direkt ab Hof verkauft. Als Botschafter der Nachhaltigkeit aber auch exportiert und in lokalen Restaurants und Weinhandlungen in der ganzen Welt vertrieben.

„Wir praktizieren einen ökologischen Weinbau und eine nachhaltige Landwirtschaft, die viele der komplexen Probleme, mit denen wir während der Saison konfrontiert sind, mit umweltfreundlichen Methoden lösen. Zur Anreicherung der Böden verwenden wir Bodendecker, endemische Blumenpopulationen, Hofdünger und biodynamischen Kompost. Mit diesem Verfahren bereichern wir die biologische Vielfalt des Bodens und damit die Gesundheit des Betriebs und die Gesamtqualität unserer Produkte.“
Produziert wird **erstklassiges Olivenöl aus der Frantoio, Moraiolo, Ragiale und Leccino-Oliven**. Außerdem verschiedene Rot- Weiß- und Roséweine. Mehr auf unserem Bestellzettel.



Stephen, Jennifer und das ganze Team freuen sich, Ihre Bekanntschaft zu machen. Bei Ihnen auf La Pievuccia kann man auch eine erholsame Urlaubszeit verbringen.

Herausgegeben von ELEA · Geibelstraße 18 · 30173 Hannover · Tel. 0511/53400417 · Fax 0511/53400416 24h bestellen: www.elea-hannover.de · Bitte vor dem Recycling an interessierte Menschen weitergeben. Vielen Dank!

Abholtage / Olivenölfest 2024

Auch in diesem Jahr wollen wir mit unseren Kunden und Freunden ein **OLIVNÖLFEST** feiern.

Wir erwarten Sie bei ELEA in der Geibelstraße zu frischen Olivenölen, Wein und mediterranen Spezialitäten.

ALSO: Jetzt Olivenöl vorbestellen und mit 5% Rabatt reservieren!

TERMIN: 27.& 28.04.2024

Olivenöl richtig verkosten - die Olivenölprobe für Zuhause

Das Degustieren und Beurteilen von Olivenöl ist Alltag in den mediterranen Ländern mit ihrer Olivenölkultur. Das Öl erzählt uns eine Geschichte, fast ein heimliches Bekenntnis seiner Tugenden und Untugenden.

Und so geht's:

Füllen Sie das Öl in ein kleines Glas und erwärmen Sie es leicht in der Hand. Verschließen Sie dabei die Öffnung, damit sich das Aroma besser entfalten kann. Dann prüfen Sie es zuerst mit der Nase, um die intensiven Düfte (frisches Gras, Heu, Holz, Rosen, Früchte oder z.B. Zitrone und grüner Apfel) auf sich wirken zu lassen. Danach nehmen Sie einen kräftigen Schluck, spülen den Mund und schlucken es herunter.

Atmen Sie kräftig ein, denn durch den Sauerstoff werden alle Geschmackssensoren aktiviert und das Olivenöl entfaltet sein ganzes Aroma im Gaumen und Zungenbereich. Im Abgang sollten Sie eine leicht pfeffrige Schärfe oder anfängliche Bitternote wahrnehmen, die nach kurzer Zeit verschwindet. Bei der Beurteilung Extra Nativer Olivenöle gilt dies z.B. als Qualitätsmerkmal.



Sie wollen mehr über das Olivenöl und dessen Beurteilung erfahren?

Dann melden Sie sich doch einfach zu einem unserer Olivenölseminare an. In entspannter Atmosphäre lernen Interessierte in Gruppen von max. 12 Personen die Unterschiede zwischen gutem und schlechtem Olivenöl kennen und erfahren auf informativ-unterhaltsame Weise eine Menge über Kultur der Olive, Erntemethoden, Qualitätskriterien. Außerdem räumen wir mit klassischem Küchenirrglauben auf und lernen, Olivenöle professionell nach den Kriterien des IOC (Internationales Olivenöl Council) zu verkosten. Eine leckere Auswahl an Tapas und Meze sowie verschiedene Sorten Weiß- und Rotwein runden den Abend für insgesamt 89,-€ ab. Informationen unter www.elea-hannover.de/Aktuelles oder direkt bei uns im Geschäft.

Auch spannend: Verschenken Sie einen Seminargutschein