

Von der griechischen Olive zum griechischen Olivenöl „Extra Nativ“...
7 Uhr 30 in Kala Nera in der Nähe von Vollos südlich von Thessaloniki an
einem leicht bewölkten Morgen.
Ein perfekter Tag, um Bio-Oliven für ein Bio-Olivenöl zu ernten.

Kurzgeschichte
Griechisches Olivenöl
„Extra Nativ“



Nach 30 Autominuten und 600 Höhenmeter
auf dem Berg wird noch schnell die schöne
Aussicht genossen, bevor es los geht.



Das Netz aufspannen
damit die Oliven leichter
eingesammelt werden können.



Eine ausgezeichnete
Bio-Olivenernte.



Ich erwische
euch alle...



Es ist alles Handarbeit,
weil es für Maschinen
nicht zugänglich ist.



Die kleinen Äste und das Laub entfernen.



Noch die restlichen Oliven einsammeln.



Eine perfekte Ernte!
Es müssen 1/3 bis 2/3 grüne Oliven sein, um ein ausgezeichnetes Öl mit einer geringen Fruchtsäure zu bekommen. „Extra Nativ“ versteht sich.



Der Himmel klart immer weiter auf und der Tag wird immer schöner...

Die atemberaubende Gegend ist ein echter Geheimitipp!
Dadurch erhält das Olivenöl eine ganz andere Wertigkeit und
schmeckt gleich viel besser.



Durch die Rührwerke und Zentrifugen wird das Olivenöl sehr schonend gewonnen.



Hier wird der Olivenbrei gerührt damit sich das Öl vom Fleisch leichter trennt.



Durch die Zentrifuge wird das Olivenöl vom Fruchtfleisch getrennt.



Das „grüne Gold“, unfiltriert, unbehandelt, pfeffrig, erste Güteklasse, direkt aus Oliven, ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen, natürlich „Extra Nativ“.




TIEBER
natürlicher ölgenuss

www.oel-genuss.com