

## Ernte und Produktion des preisgekrönten Nativen Olivenöl Extra

Die Ernte in der griechischen Mani beginnt jedes Jahr im November und endet im Januar. Die Oliven werden in mühevoller Handarbeit geerntet und in Leinensäcken, in denen sie atmen können, gelagert. Noch am gleichen Tag, spätestens jedoch 24 Stunden nach der Ernte, werden die Oliven zur hochmodernen Ölmühle gebracht. Dort werden Sie umgehend gewaschen, gepresst und mittels Kaltextraktion, bei etwa 25 Grad, zum „grünen Gold“ weiterverarbeitet.

Nach dem Verarbeitungsprozess in der Ölmühle darf das Olivenöl in großen Edelstahltanks fast 2 Monate „ruhen“, bevor die Abfüllung beginnt. Somit setzt sich das Native Olivenöl Extra auf natürliche Weise ab und muss nicht mit dem Einsatz von Maschinen gefiltert werden, was den Geschmack verfälschen würde. Es kann vorkommen, dass das Olivenöl in der Flasche bzw. dem Kanister eine Trübung und/oder einen Satz am Boden des Gefäßes aufweist. Dies ist ein natürliches Phänomen und beeinflusst nicht die Qualität des Olivenöls.

## Charakteristik des Olivenöls und Eigenschaften der Region

Charakteristisch für dieses Öl ist die Olivensorte „Koroneiki“ aus der es gewonnen wird. Die grün-gelben Oliven lassen ein wundervolles, fruchtig-mildes und aromatisches Olivenöl entstehen, das im Abgang dezent pfeffrig ist. Das Aroma erinnert an frisch geschnittenes Gras, während der Geschmack an Artischocken, Äpfel und Bananen erinnert. Es zeichnet sich durch einen stets niedrigen Säureanteil aus. Dadurch ist es in der Küche sehr vielseitig einsetzbar.

Die Region Mani ist eine wilde, wunderschöne Region, die sich durch lange, trockene Sommer und milde Winter auszeichnet. Die Bodenbeschaffenheit ist, bedingt durch das wilde, allgegenwärtige Taygetosgebirge, das sich durch die ganze Mani zieht, sehr felsig. Die Olivenbäume wachsen buchstäblich auf den Felsen, dadurch sind die meisten Olivenhaine in Terrassen angelegt.





## Der Olivenölproduzent aus Griechenland

Der Familienbetrieb Psaltiras´ befindet sich im wunderschönen Taygetosgebirge. Das Bergdorf Kambos liegt auf dem Südpeloponnes in Griechenland, unweit von Kalamata. Die Familie besitzt selbst über 3.000 Olivenbäume, der Großteil davon ist in einer Höhe von 550 – 750 m. Nicos Psaltiras verarbeitet nur seine eigenen Oliven und die von sorgfältig ausgewählten Olivenbauern aus seiner direkten Umgebung.

## Die Philosophie des Erzeugers

Nicos Psaltiras´ Philosophie ist es, Natives Olivenöl Extra der Spitzenklasse zu produzieren, das den höchsten Ansprüchen der Gourmet-Gemeinde gerecht wird. In der Liebe zu seinem Produkt und in seinem Qualitätsanspruch ist er kompromisslos. Bei jedem Verarbeitungsschritt seines Olivenöls ist er persönlich dabei. Dass dieser Anspruch auch gelebt wird, zeigen seine vielen Auszeichnungen.

Unter anderem wurde sein Öl mehrfach vom Fachmagazin „Feinschmecker“ zu den 250 besten Olivenölen der Welt prämiert.

## Auszeichnungen für eines der besten 250 Olivenöle der Welt



## Produkte

Die Produktpreise finden Sie unter [www.monschi.de](http://www.monschi.de)



- 0,5 Liter Flasche Natives Olivenöl Extra aus Griechenland
- 5 Liter Kanister Natives Olivenöl Extra aus Griechenland
- Kalamata-Oliven 320 gr. netto im Glas
- Natürliches Meersalz aus der Mani 300 gr.

**Sie möchten eines der besten Olivenöle der Welt kennenlernen und bestellen? Anruf oder mail genügt!**

Michael Held ■ Tel. 0171 / 38 42 943 ■ [info@monschi.de](mailto:info@monschi.de)



Psaltiras´



NATIVES  
OLIVENÖL EXTRA



Michael Held ■ Tel. 0171 / 38 42 943 ■ [info@monschi.de](mailto:info@monschi.de) ■ [www.monschi.de](http://www.monschi.de)