

FAMILY MADE ITALIAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Olivottoil ist ein Natives Olivenöl Extra (EVOO), das von der Familie Olivotto im süditalienischen Salento zu 100% handgefertigt wird. Es wird ausschließlich von Olivotto Srls direkt an Endkunden verkauft. Die einzigartigen Aspekte von Olivottoil sind Reinheit, Gesundheit und Geschmack. Olivottoil gewann bereits großartige Preise. Die New York World Olive Oil Competition (NYIOOC), der wichtigste globale Olivenölwettbewerb, hat Olivottoil 2017 und 2018 mit dem GOLD AWARD und 2020, 2021 und 2022 mit dem SILBER AWARD ausgezeichnet.

Merkmale:

- ✓ **Gesund** Reich an Antioxidantien (EFSA/EU); Hoher Tocopherolgehalt (Vit. E); Polyphenole; Hoher Ölsäuregehalt (FDA/USA)
- ✓ **Rein** Keine Pestizide - Zertifiziert durch Chemieservice-Laboranalysen
- ✓ **Frisch** "Erntekampagne 2021/2022". Nur Frühernte-Oliven - Okt-2021
- ✓ **Qualität** Chemisch-physikalische Parameter übertreffen die Normen des Internationalen Olivenölrates für EVOO
- ✓ **Grün** Handgemacht - die Produktion von einem Liter Olivottoil kompensiert 8,5 kg CO2



Natives Olivenöl Extra	Verpackung	Sensorisches Profil	Chemisches Profil (1)	Gesundheitsprofil
Olivottoil Cellino Ausgabe 2022 "Der Gelbe"	750 ml & 5 L Aus Stahl UV-bedrucktes Zinn	Fruchtig: Mittel Bitter: Leicht Scharf: Mittel	Freie Fettsäure: 0.19% Peroxid: 4.6	Polyphenole: 569 (mg/kg) Tocopherole (Vit. E): 461 (mg/kg) Ölsäure > 73,02 %
OlivottoDer Ogliarolo 2022 Ausgabe "Die Grünen"	750 ml Aus Stahl UV-bedrucktes Zinn	Fruchtig: Hoch Bitter: Mittel Scharf: Mittel	Freie Fettsäure: 0.18% Peroxid: 4.5	Polyphenole: 625 (mg/kg) Tocopherole (Vit. E): 386 (mg/kg) Ölsäure > 70,4%

(1) Eine ausführliche Laboranalyse finden Sie unter: <http://www.olivottoil.it/where-to-buy-it.html>

In folgender Tabelle kann man täglich die Olivottoil 2022 Edition Erntekampagne vom Feld bis zur Gabel rückverfolgen.

Olivottoil 2022 Edition - TRACEABILITY												
OLIVES										OLIVE OIL		
Harvest date	Cultivar	Location	GPS Coordinates	Olive Trees years old (years)	Sesto di impianto (distance bet trees mxm)	Trees Treatment	Harvest technique	Olives qty	Milling Location	Milling bulletin # See reports	Free Fatty Acid %	
28-10-21	Leccina	Cantalupi - Erchie	40°27'50.9"N 17°47'08.2"E	35	8x8	Carenza	Green - net	32.70	Bosco - Avetrana	Bosco 26	0.30%	
28-10-21	Cellina di Nardo'	Torre Borraco - Manduria	40°27'50.9"N 17°47'08.2"E	35	10x10	Organic	Green - net	17.80	Bosco - Avetrana	Bosco 30	0.20%	
30-10-21	Ogliarola	Sant' Angelo Grande- Erchie	40°27'50.9"N 17°47'08.2"E	secular 110	12x12	Organic	Green - net	26.20	Bosco - Avetrana	Bosco 36	0.20%	
23-10-21	Cellina / Leccina	Da Nusci - Erchie	40°19'14.7"N 17°38'49.2"E	30	6x8	Organic	Green - net	49.60	Bosco - Avetrana	Bosco 44	0.15%	
23-10-21	Cellina di Nardo'	Santoria Nuova - Mesagne	40°27'50.9"N 17°47'08.2"E	secular 110	12x12	Organic	Green - net	42.50	Bosco - Avetrana	Bosco 73	0.20%	
04-11-21	Cellina di Nardo'	Li Machi Noi - Erchie	40°24'59.4"N 17°42'16.6"E	27	10x10	Organic	Green - net	7.90	Bosco - Avetrana	Bosco 66	0.30%	
05-11-21	Cima di Melfi	San Pancrazio	40°27'50.9"N 17°47'08.2"E	25	6x4	Carenza	Green - net	26.60	Bosco - Avetrana	Bosco 9414	0.15%	
06-11-21	Cima e Leccina	Erchie - San Pancrazio	40°25'22.6"N 17°46'47.6"E	25	6x4	Carenza	Green - umbrellia	19.20	Bosco - Avetrana	Bosco 115	0.20%	
06-11-21	Cima e Nociara	Erchie - San Pancrazio	40°27'50.9"N 17°47'08.2"E	25	6x4	Carenza	Green - umbrellia	57.00	Bosco - Avetrana	Bosco 130	0.15%	
07-11-21	Cima	Erchie - San Pancrazio	40°27'50.9"N 17°47'08.2"E	25	6x4	Carenza	Green - umbrellia	24.50	Bosco - Avetrana	Bosco 162	0.20%	
07-11-21	Nociara	Erchie - San Pancrazio	40°27'50.9"N 17°47'08.2"E	40	6x6	Carenza	Green - umbrellia	27.60	Bosco - Avetrana	Bosco 191	0.30%	
07-11-21	Cima	Erchie - San Pancrazio	40°27'50.9"N 17°47'08.2"E	25	6x4	Carenza	Green-umbrellia	25.30	Bosco - Avetrana	Bosco 175	0.15%	
12-11-21	Lezzo	Da Nusci - Erchie	40°19'14.7"N 17°38'49.2"E	30	6x5	Organic	Green-umbrellia	19.80	Bosco - Avetrana	Bosco 352	0.15%	
17-11-21	Picholine	Santoria Nuova - Mesagne	40°27'50.9"N 17°47'08.2"E	35	6x5	Organic	Green - net	98.00	Bosco - Avetrana	Bosco 137		

Weitere Einzelheiten zur Dokumentation der Pressung finden Sie unter: <http://www.olivottoil.it/2022-traceability.html>

Die wichtigsten Merkmale von Olivottoil Natives Olivenöl Extra:

- ❖ **POLYPHENOLE:** Es enthält mehr als 250mg/l an phenolischen Verbindungen, die als Polyphenole bezeichnet und von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) vorgeschrieben werden. Sie genehmigt die Kennzeichnung von Olivottoil als Produkt mit antioxidativen Eigenschaften. Der tägliche Verzehr von Olivenöl mit hohem Phenolgehalt trägt zum Schutz der Blutfette vor oxidativem Stress bei.
- ❖ **TOCOPHEROLE (Vit.E):** Ein besonders gesunder Parameter. Die EFSA hat einen Mindestgrenzwert von 120 mg/kg festgelegt, um diese Angabe zuzulassen. Sobald Sie diesen Grenzwert mit der empfohlenen täglichen Menge an Öl (mindestens ein Löffel pro Tag) erreichen, erhalten Sie den täglichen Bedarf an Vitamin E, welches das stärkste nicht-enzymatische Antioxidans auf dem Planeten ist.
- ❖ **WIRKSAM GEGEN INFEKTIONEN:** Chronische degenerative Erkrankungen und Autoimmunerkrankungen werden durch lang anhaltende chronische Entzündungen ausgelöst, die freie Radikale in unserem Körper erzeugen. Es gibt zwei Möglichkeiten, sie zu heilen - Entzündungen vermeiden oder Entzündungen beseitigen. Olivottoil ist ein Superfood, das reich an Antioxidantien ist, die gegen Entzündungen wirken.
- ❖ **CHEMISCH-PHYSIKALISCHE Parameter** von Olivenöl sind freie Fettsäuren und Peroxide. Um als EVOO eingestuft zu werden, liegt der Grenzwert für freie Fettsäuren bei 0,8% und für Peroxide bei 20%. Olivottoil übertrifft durchweg die vom Internationalen Olivenölkomitee (NYIOOC) festgelegten EVOO-Normen.
- ❖ **FRÜHE ERNTEKAMPAGNE 2021/2022:** Es wird ausschließlich aus Oliven, die im Oktober 2021 geerntet wurden, frisch hergestellt und mit nachhaltigen Anbaumethoden nach anspruchsvollen Standards kalt gepresst.
- ❖ **SENSORISCHES PROFIL:** EVOO wird von mindestens 8 Experten verkostet, die von einem Cheftester oder Superexperten geleitet werden. Die drei getesteten positiven Aspekte sind: Fruchtig, Bitter und Scharf. Negative Aspekte, wie Ranzigkeit werden überprüft. Um rechtlich als EVOO eingestuft zu werden, darf das Öl keine Mängel aufweisen und der Mittelwert von "fruchtig" muss größer als Null sein, "leicht" muss weniger als 3 betragen, "mittel" zwischen 3 und 6 und "intensiv" über 6.
- ❖ **NULL PESTIZIDE:** Für jede Ölcharge ist eine Mehrfach-Rückstandsanalyse verfügbar, aus der hervorgeht, dass der maximale Rückstandsgehalt an Pestiziden (MRL) null beträgt oder unter den von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) für Bio-Lebensmittel festgelegten Grenzwerten liegt (<0,03 Teile pro Million). Die Analyse des Chemielabors, die wir verwenden, testet auf mehr als 300 verschiedene toxische Moleküle.
- ❖ **NACHHALTIGKEIT:** Olivottoil ist ein handwerklich hergestelltes Natives Olivenöl Extra. Es entspricht den Nachhaltigkeitskriterien, die von Italien auf der COP212 im Jahr 2016 festgelegt wurden - die Produktion von einem Liter Öl erzeugt 1,5 kg CO2. Die Olive und die Blätter, die für die Produktion von einem Liter verwendet werden, kompensieren 10 kg CO2 aus der Atmosphäre, so dass eine positive Bilanz von 8,5 kg CO2 verbleiben. Bei den Verpackungskriterien - die Dosen sind aus leichtem Stahl: "Metall wird ewig recycelt"; die Etiketten sind aus Papier; die Kartons sind aus recyceltem Papier. Der Transport erfolgt per Seefracht oder Lkw mit maximal 1 Holzpalette pro Jahr. Die Olivenmühle ist weniger als 8 km von den Olivenhainen entfernt und die Verpackungen sind handgemacht.
- ❖ **AWARD WINNER - NYIOOC World Olive Oil Competition 2017/ 2018 / 2020 /2021/2022:** Im Jahr 2018 gewann Olivottoil Manhattan Special Edition den GOLD AWARD bei dem New York World Olive Oil Competition (NYIOOC). Es war das zweite Jahr in Folge. In den Jahren 2020 und 2022 erhielten Olivottoil Wild (Ogliarolo) und 2021 Olivottoil (Cellino), beides Editionen aus der Vollproduktion, den SILBEREN PREIS beim NYIOOC-Wettbewerb.

Kontaktinformationen:

Telefon: +393484994972 / +393483974045 | Email: olivottosrl@hotmail.com | Web: www.olivottoil.it | FB: Olivottoil 

Olivotto Srls: Largo Ungaretti 3/A 20020 Arese (MI) und Via Borraco 222 Manduria (TA) Italien VAT: IT08007300968

24/48h Verfügbarkeit: Suche Olivottoil [Amazon.com](https://www.amazon.com), [Amazon.ca](https://www.amazon.ca), [Amazon.de](https://www.amazon.de), [Amazon.co.uk](https://www.amazon.co.uk), [Amazon.fr](https://www.amazon.fr)