



## Verwendung

Kein anderes Speiseöl bietet eine solche Vielfalt an Geschmacksnuancen (von mild über leicht bitter bis zu vollfruchtig). Der Geschmack hängt wie beim Wein unmittelbar von der Sorte, dem Anbaugebiet, der Erntezeit und dem Klima ab. Olivenöle sind daher vielseitig verwendbar. Probieren Sie es zur Zubereitung von Salaten, Tomaten und Pesto-Saucen, in Nudel- und Gemüsegerichten. Besonders beliebt ist Olivenöl wegen seines charakteristischen Geschmacks in südländischen Gerichten.

Im Vergleich zu anderen nativen Speiseölen ist Olivenöl aufgrund seiner Fettsäure-Zusammensetzung (durch den hohen Anteil an der stabilen, einfach ungesättigten Fettsäure Ölsäure) auch zum Braten geeignet.

## Lagerung

Ungeöffnet hat das Olivenöl bei sachgemäßer Lagerung eine Mindesthaltbarkeit von 1 Jahr. Das Öl sollte nach dem Öffnen dunkel und kühl gelagert und innerhalb weniger Monate verbraucht werden. Wenn Olivenöl im Kühlschrank aufbewahrt wird, flocken die höherschmelzenden Fettsäuren aus und setzen sich in der Flasche ab (Trübung durch ühllagerung). Erwärmen auf Zimmertemperatur und kräftiges Schütteln lassen das Öl ohne Qualitätsverluste wieder klar werden.

**Naturata AG · D-71711 Murr**

Telefon ..... +49 (0)7144 / 8961-51

Fax ..... +49 (0)7144 / 8961-41

eMail ..... kontakt@naturata.de

**www.naturata.de**



**NATURATA**  
BIOKULT SEIT 1976

## Olivenöle

Grünes Gold für die gesunde Küche

**www.naturata.de**

Naturata AG · D-71711 Murr



## Rohstoffe

NATURATA bietet eine Vielzahl von Olivenölen aus verschiedenen Ländern und somit in verschiedenen Geschmacksvarianten an. Egal ob Tunesien, Portugal, Italien, Spanien oder Kreta, durch die unterschiedlichen Geschmacksrichtungen ist für jeden etwas dabei.

Die Oliven werden im jeweiligen Anbaugebiet gepresst und dann in Deutschland abgefüllt. Das Risca Grande Olivenöl aus Portugal wird als einziges Öl direkt in Portugal abgefüllt. Details zu den einzelnen Anbauern des jeweiligen Öls erhalten Sie auf [www.naturata.de](http://www.naturata.de).

## Deklaration

NATURATA Olivenöle zählen zu den qualitativ hochwertigsten Olivenölen und gehören zur Klasse „Olivenöl nativ extra“. Diese Kategorie für Olivenöle hat die höchsten Ansprüche an Geruch und Geschmack und legt den Gehalt an freien Fettsäuren auf maximal 0,8% fest. Die Bezeichnung „nativ extra“ ist für Olivenöl gesetzlich verbindlich geregelt und bürgt für eine schonende Ölgewinnung: Diese Olivenöle werden ausschließlich durch mechanische oder andere physikalische Verfahren gewonnen, als „Behandlung“ ist nur Reinigen, Dekantieren (Abgießen des Bodensatzes), Zentrifugieren und Filtrieren zugelassen.



## NATURATA Olivenöle auf einen Blick

	Blume des Öls	Olivenöl aus Tunesien	Olivenöl aus Italien	Olivenöl aus Portugal	Olivenöl aus Kreta P.D.O.	Olivenöl aus Spanien	Olivenöl aus Griechenland
Güteklasse	nativ extra	nativ extra	nativ extra	nativ extra	nativ extra	nativ extra	nativ extra
Oliven-Sorte	Arbequina, Picuda, Pajarera, Hojiblanca, Picual, Manzanilla, Lechin	Chemlali	Verschiedene Sorten (z.B. Ottobratica, Carolea, Roggianella)	Galega	Koroneiki	Picual und Picudo	Amfissa
Ursprungsland	Spanien / Córdoba / Familie Luqué	Tunesien / Region Sfax	Italien / Azienda Agricola Francesca Surdo	Portugal / Finca Risca Grande	Kreta / Kolyvari Hania	Spanien / Region Córdoba	Griechenland
Qualität	kbA*	Demeter**	Demeter**	Demeter**	kbA*	kbA*	Demeter**
Geschmack	kräftig-aromatisch	fruchtig-mild	fruchtig-grün	fruchtig-würzig	fruchtig	kräftig	fruchtig-reif
Gebindegrößen	6 x 500 ml	6 x 500 ml 4 x 250 ml	6 x 500 ml	6 x 500 ml	6 x 500 ml 4 x 250 ml	6 x 750 ml	6 x 500 ml

\* kontrolliert biologischer Anbau

\*\* aus bio-dynamischen Anbau (Demeter)

