

OLIVENÖL AUS SÜDKRETA



FAMILIE SCHUSCHNIGG`S PRODUKTPALETTE

TEIL 3

UNSERE KRETA NATURPRODUKTE:

„BAUERNÖL“ (GEFILTERT ODER UNGEFILTERT)
„BIOLOGISCHES ÖL“ (GEFILTERT)
„KERNLOSES ÖL“ (GEFILTERT ODER UNGEFILTERT)
„GEWÜRZ-ÖLE MIT SALBEI, ROSMARIN, ZITRONE“

„THYMIAN-WALDBLÜTEN HONIG“
„MEERSALZ“ PUR
„MEERSALZ MIT GEWÜRZEN“

OLIVENÖL

1. Bauernöl „Olivenöl - extra nativ“ mit Bodensatz, max. 0,5 % Säuregrad, erste Pressung

Anteil an freien Fettsäuren (berechnet als Ölsäure) von 0,3 bis max. 0,5 g pro 100 g Öl – also 0,3 bis 0,5 % Säuregrad.

WER MÖCHTE, KANN UNSER BAUERNÖL „AUF WUNSCH“ AUCH GEFILTERT (OHNE BODENSATZ) BESTELLEN.

2. Biologisches Olivenöl, extra nativ gefiltrert, max. 0,5 % Säuregrad, erste Pressung

Anteil an freien Fettsäuren, (berechnet als Ölsäure) von 0,3 bis max. 0,5 g pro 100 g Öl – also 0,3 bis 0,5 % Säuregrad.

3. Kernloses Olivenöl, extra nativ mit Bodensatz, max. 0,7 % Säuregrad, erste Pressung

Anteil an freien Fettsäuren, (berechnet als Ölsäure) von 0,3 bis max. 0,5 g pro 100 g Öl – also 0,3 bis 0,5 % Säuregrad.

BEI DIESEM ÖL WERDEN DIE KERNE VOR DER PRESSUNG MASCHINELL ENTFERNT UND DAS ÖL WIRD IN ALTER TRADITION (mit Matten) GEPRESST. BEI DIESER METHODE FÄLLT SOMIT KEIN KERNPRESSRÜCKSTAND AN, WAS DER UMWELT ZUGUTE KOMMT UND DEM ÖL EIN BESONDERS FEINES AROMA. AUF WUNSCH GEFILTERT ODER UNGEFILTERT

3. Kräuter-Öl mit Salbei oder Rosmarin mit minimalen Bodensatz, max. 0,5 % Säuregrad

Olivenöl extra nativ wird circa 6 Wochen in Inox-Behältern mit getrockneten Kräutern gelagert.

4. Zitronen-Limettenöl mit minimalem Bodensatz, max. 0,5 % Säuregrad

Olivenöl extra nativ wird circa 6 Tage in Inox-Behältern mit Zitronen und Limetten angesetzt.

Kräuteröle und Zitronenöl eignen sich hervorragend zum Würzen von Salaten, Fisch und Fleisch.

WEITERE PRODUKTE AUS KRETA

HONIG

Thymian und Kiefernblüten – Honig aus Südkreta

Freunde von uns betreiben eine Imkerei an den Südhängen des Psiloritis Massivs und wir unterstützen sie gerne mit ihrem guten Honig.



MEERSALZ

Das Meersalz wird von unseren Söhnen in den Sommermonaten am Strand von Salamia am libyschen Meer gesammelt. Verkauft wird es entweder pur, mit Zitronengeschmack (Meersalz mit geriebenen Zitronenschale versetzt) oder mit diversen Kräutern (Thymian, Majoran, Origano etc.). Abgefüllt wird das Meersalz (500 g) in Jutesäckchen und das Kräutersalz (80 g) in kleinen Gläsern



Meersalz 500 g: Natur pur (wird auch in Jutesäckchen geliefert)

Meersalz 80 g: mit Zitrone

Meersalz 80 g: mit Limetten-Chili

Meersalz 80 g: mit Fenchel-Knoblauch

Meersalz 80 g: mit Thymian, Zitrone, Pilze und Pfeffer

Meersalz 80 g: mit Oliven

Meersalz 80 g : Kräutermischung aus Thymian, Origan, Majoran, Basilikum und weißem Pfeffer



**FAMILIE SCHUSCHNIGG
GUNNAR & LUISA**

**KAPETANIANA 28
GR -70016 ASIMI
KRETA**

**TEL.: 0030 28930 41440
INTERNET: www.korifi.de
EMAIL: info@korifi.de**