

Olivenöl Agoureleo: Grünes Öl der Frühernte

Die „Königsklasse des Olivenöls“

Reinstes, unfiltriertes und naturelles Olivenöl von der griechischen KORONEIKI-Olive aus dem Gebiet MESSINIAS. Direkt am Meer gelegen, vor der heiligen Insel Prodi, am Fischerdörfchen Marathopolis-Pelekitos reifen diese Oliven zu ihrer absolut einzigartigen Qualität. Mit einem Säuregehalt von 0,2 bis 0,4 % gehört dieses Öl zu den bekömmlichsten seiner Art.

Agoureleo – das Öl aus der Frühernte – gilt in Griechenland als Spezialität. Die Oliven für das grüne Öl Agoureleo stammen aus den Oliven der ersten zwei Erntewochen (Oktober). Die Menge dieser Olivenölspezialität ist demnach begrenzt.

Die Einzigartigkeit dieses Öles ist seine geringe Säure, seine Nachhaltigkeit und sein mildes Aroma und Geschmacksprofil. Das Agoureleo hat einen zarten und angenehm bitteren und würzigen Geschmack, mit einem Hauch von exotischen Früchten und frisch geschnittenem Gras, das es deutlich von jedem anderen griechischen Olivenöl unterscheidet und somit besonders erkennbar macht. Weiters ist es reich an Antioxidantien, Vitaminen (A, B1, B2, C, D, E und K) und Mineralien, die zum reibungslosen Funktionieren und Wohlbefinden des menschlichen Körpers beitragen.

KALI OREXI!
(Guten Appetit!)



Wissenswertes und nähere
Informationen zu diesem
erstklassigen Produkt in unserem
Online-Shop unter:

www.green-oil.at

Erhältlich ist dieses einzigartige und naturelle Olivenöl zu 250 ml, 500 ml, 800 ml und 5 l.

Vertrieb und Kontakt:

KP Handels und Marken GmbH
Grazer Straße 194
A-8225 Pöllau bei Hartberg
Tel.: +43 664/40 56 851
Mail: vertrieb@green-oil.at
Web: www.green-oil.at