



Liebe Olivenölliebhaber

24. Juni 2009

Sie finden nachfolgend den ersten Newsletter **infOLIVE**.

infOLIVE hat zum Ziel Sie laufend über unsere Angebote zu informieren und Ihnen auch Interessantes aus dem Bereich "Oliven in der Küche" zu vermitteln.

domitius® vins freut sich Ihnen ab sofort zusätzlich zum Weinangebot eine andere Spezialität aus dem Midi (Südfrankreich) anzubieten. Es handelt sich um Olivenöl der besten Olivenölqualitätsklasse **nativ extra** aus der berühmten Ölmühle in Villevieille. Es sind ab sofort 3 verschiedene sortenreine Olivenöle im Webshop erhältlich. Dort finden Sie auch weitere Angaben dazu.

Olivenöl – die Definition (source: internationaloliveoil.org)

Die Herkunft des Olivenbaums ist nicht klar festzustellen, seine Geschichte vermischt sich stark mit derjenigen der Zivilisationen, welche sich rund um das Mittelmeer entwickelt haben. Lange Zeit haben diese Völker das Schicksal der Menschheit bestimmt und auch die westliche Kultur geprägt.

Olivenöl stammt ausschliesslich aus Oliven, den Früchten des Olivenbaums (*Olea europaea* L.). Es wird zum Verzehr unter folgender Benennung bzw. Definition vermarktet: Kaltgepresstes Olivenöl (Qualitäten **nativ** und **nativ extra**), welches ausschliesslich mittels mechanischen oder anderen physikalischen Verfahren aus Oliven gewonnen wird. Die dabei angewendeten Temperaturen sind so gewählt, dass das entstehende Öl nicht beeinträchtigt wird. Die Oliven werden nur gewaschen, gequetscht, zentrifugiert, dekantiert und filtriert.

Olivenöl **nativ extra** ist qualitativ besser, denn es darf maximal 0.8g freie Fettsäuren pro 100g enthalten, ansonsten entspricht es gemäss den gültigen Normen der Qualität **nativ**.

Im ganzen Mittelmeerraum wird ausschliesslich Olivenöl der Qualitäten **nativ** und **nativ extra** verwendet.

Olivenöl **nativ** wird allgemein in der Küche verwendet. Olivenöl **nativ extra** hingegen ist vor allem für Speisen geeignet, welche roh gegessen werden. Dabei können sich seine Aromen und sein sortentypischer Geschmack voll entfalten. Auf Kreta werden z.B. bei der traditionellen Ernährung mehr als 40% der Energie in Form von Fettsäuren aufgenommen, und zwar in Form von 8% gesättigten, 3% mehrfach ungesättigten und 29% einfach ungesättigten Fettsäuren (Olivenöl).

Heutzutage beschränkt sich die Verwendung von Olivenöl nicht mehr nur auf die Gebiete in welchen Oliven kultiviert werden. Olivenöl ist der Inbegriff einer gepflegten Küche geworden und das praktisch weltweit.

Olivenöl muss bei der Aufbewahrung vor zu grosser Wärme und vor allem vor Licht geschützt werden. Die Lagerung der angebrochenen Originalflasche an einem dunklen Ort in der Küche ist mehrere Monate möglich.

AKTUELLES ANGEBOT

Moulin de Villevieille

- | | |
|--|-----------------------|
| • Olivenöl BOUTEILLAN 50cl – nativ extra | CHF 17.00 pro Flasche |
| • Olivenöl NÉGRETE 50cl - nativ extra | CHF 17.00 pro Flasche |
| • Olivenöl von Nîmes AOC 50cl - nativ extra | CHF 18.00 pro Flasche |
| • Set 1 "AOC 50cl und BOUTEILLAN 50cl" | CHF 34.00 pro Set |
| • Set 2 "AOC 50cl und NÉGRETE 50cl" | CHF 34.00 pro Set |
| • Set 3 "BOUTEILLAN 50cl und NÉGRETE 50cl" | CHF 33.00 pro Set |
| • Set 4 "Die drei Olivenöle" jeweils 50cl | CHF 49.00 pro Set |

Die allgemeinen Geschäftsbedingungen sowie Fracht- und Portokosten finden Sie im Webshop.

Herzliche Grüsse
Beat Begert