



# Olive & Olivia

SPITZENÖLE VON DER QUELLE

NEUE ERNTE: Gäste des [www.club-orient.de](http://www.club-orient.de) oder deren Freunde können Laleli-Spitzen-Olivenöle der Extra Virgin Klasse zum **Vorzugspreis** beziehen. Folgende Gebinde aus stehen für Sie bereit:

02/2017

**Early Harvest** (Frühe Ernte) – aus grünen Oliven, fruchtig, leicht pikant im Abgang, vielfach prämiert  
*Bestens geeignet für die kalte Küche, duftet nach grüner Wiese*

..... <b>Flasche(n)</b>	Frühe Ernte "Early Harvest", 750 ml Mhd 2018	(reg. Preis € 17,90)	<b>€ 14,90</b>
..... <b>Kanister</b>	Frühe Ernte "Early Harvest", 2 lt. Mhd 2019	(reg. Preis € 42,00)	<b>€ 34,90</b>

**Extra Virgin Classic** – aus reifen Oliven gepresst. Ein all-round Olivenöl  
*Der Klassiker – geeignet für die warme und kalte Küche.*

..... <b>"Bag in Box"</b>	Extra Virgin Classic, 5 lt. Mhd 2019	(reg. Preis € 64,80)	<b>€ 54,00</b>
---------------------------	--------------------------------------	----------------------	----------------

**Selection** (Frühe Ernte, von ausgewählten Oliven, größer als 16 mm) – junges Öl mit weichem Abgang  
*Ganz besonders feines Öl – für kalte Speisen oder z.B. auf geröstetem Brot*

..... <b>Flasche(n)</b>	"Selection", 500 ml Mhd 2019	(reg. Preis € 17,20)	<b>€ 14,30</b>
..... <b>Kanister</b>	"Selection", 2 lt Mhd 2019	(reg. Preis € 53,00)	<b>€ 44,60</b>

**Antique** ... leider nicht verfügbar wegen schlechter Ernte 2016/17

**Aromatisiert** (Frühe Ernte, gepresst zusammen mit Öko-Kräutern u. Früchten) Mhd 05/2019  
*Feines Olivenöl geschmacklich veredelt* (reg. Preis € 11,40)

..... <b>Flasche(n)</b>	Red Pepper, 250 ml	<b>€ 9,50</b>	..... <b>Flasche(n)</b>	Lemon, 250 ml	<b>€ 9,50</b>
..... <b>Flasche(n)</b>	Basilikum, 250 ml	<b>€ 9,50</b>	..... <b>Flasche(n)</b>	Rosmarin, 250 ml	<b>€ 9,50</b>
..... <b>Flasche(n)</b>	Orange, 250 ml	<b>€ 9,50</b>	..... <b>Flasche(n)</b>	Knoblauch, 250 ml	<b>€ 9,50</b>
..... <b>Flasche(n)</b>	Bergamotte, 250 ml	<b>€ 9,50</b>	..... <b>Flasche(n)</b>	Thymian, 250 ml	<b>€ 9,50</b>
..... <b>Flasche(n)</b>	Peperoni, 250 ml	<b>€ 9,50</b>	..... <b>Flasche(n)</b>	Green Pepper, 250 ml	<b>€ 9,50</b>

..... <b>Oliven</b>	(gross, grün, gebrochen), 660 gr. im Glas Mhd 2018	(reg. Preis € 9,90)	<b>€ 7,90</b>
..... <b>Oliven</b>	(grün, gebrochen), 360 gr. vakuum verp. Mhd 2018	(reg. Preis € 4,90)	<b>€ 3,90</b>
..... <b>Oliven</b>	(schwarz), 360 gr. vakuum verp. Mhd 04/17	(reg. Preis € 4,90)	<b>€ 3,90</b>

**Olivenseifen** 120 gr € 2,60/Stück    ....**Stück** Lavendel    .... **Stück** Lemon    .... **Stück** Natur

*Alle Olivenöle stammen aus kontrollierter Produktion „aus einer Hand“. Die Oliven sind handgepflückt, selbst kalt extrahiert (bei max. 28 Grad), temperiert und vor Licht geschützt gelagert.*

*Alle Preise inkl. MwSt. / Lieferkostenanteil in Deutschland: €4,50. Ab € 60,00 Warenwert übernehmen wir das Porto. Beim Versand außerhalb Deutschlands (EU-Länder) können zusätzliche Versandkosten anfallen.*

Ihr Name & Adresse:.....

.....Tel.:.....

Datum & Unterschrift:.....

Ihre eMail – Adresse: .....

**Bestellfax (Lager): 089-2727 3105 oder kontakt@oliveolivia.com**



Olive & Olivia  
SPITZENÖLE VON DER QUELLE

## Welches Öl für welche Speisen?

### 100% aus dem Hause Prof. Laleli

Bei unseren Olivenölen handelt es sich um Spitzenöle der Klasse „Extra Virgin“ - kalt extrahiert von handgepflückten Oliven. Die Oliven sind durchweg früh geerntet, d.h. wenn sie noch grün oder grün-violett sind. Öle von jungen Oliven sind fruchtiger im Geschmack, vor allem aber gesünder, da sie einen hohen Gehalt an Ölsäure, Phenolen und Antioxidantien haben.

Vier verschiedene Top-Öle aus der Olivenriviera (türk. Ägäis) stellen wir Ihnen vor. Alle unterscheiden sich nicht in der Qualität hingegen in ihrem Charakter und Geschmack.

### Early Harvest (Frühe Ernte) - kräftig

Dieses mehrfach von höchster Stelle prämierte Olivenöl wird kalt extrahiert ausschließlich aus grünen Oliven, die von Hand gepflückt wurden. Die „Frühe Ernte“ wird nicht gefiltert, sie ist somit reich an frischem Oliven-geschmack und Antioxidanten. Nach der Pressung wird sie zur Sedimentation (Ablagerung) in luftdichten Tanks gelagert und so zu einem klaren, goldgrünen Öl.

*Unter uns gesagt:* Die „Frühe Ernte“ schmeckt fruchtig, duftet nach einer grünen Wiese und ist leicht pikant im Abgang – das Zeichen für ein junges Öl. Wer ein Öl bevorzugt, das ein wenig mehr nach Olive schmeckt, der ist mit der „Frühen Ernte“ bestens beraten. *Wir* nutzen dieses Öl bevorzugt für Salate bzw. für die Kalte Küche.

Säuregehalt 0,8%, Peroxyd weniger als 12 mcgO<sub>2</sub>/kg, Vitamin E Gehalt 190 mg/kg

### Extra Virgin Classic - allround, mild

Die Olive für das Olivenöl „Classic“ wird geerntet, wenn sie bereits dunkel violett verfärbt ist. Dieses Öl gehört, wie alle unsere Öle, zur Extra-Virgin-Klasse. Es wird in einer praktischen 5 lt. „Bag in Box“ mit Dosierventil geliefert.

*Unter uns gesagt:* „Extra Virgin Classic“ ist ein all-round- Olivenöl, geeignet für die kalte und warme Küche. Wir empfehlen es eher für die warme Küche wegen des milden Geschmacks. Es ergänzt ideal die Frühen Ernten (Early Harvest, Selection oder Antique), Öle, die man hauptsächlich für die kalte Küche verwenden sollte.

Säuregehalt 0,8%.

### Selection (Auslese) - elegant

Die Besonderheit dieses Extra Virgin Öls besteht – der Name sagt's - in der Auswahl der Oliven. Um ein Selection-Öl herzustellen, werden nur handgepflückte Oliven ausgewählt, die größer als 16 mm sind und keinerlei Beschädigungen aufweisen. Gepflückt wird die Selection-Olive, wenn sie noch jung, d.h. noch grün ist, aber bereits violette Färbungen aufweist. Um der Oxidation entgegenzuwirken, füllt man das Öl erst bei Bedarf ab – natürlich ungefiltert.

*Unter uns gesagt:* Die Frühe Ernte Selection schmeckt fein und ausgewogen und ist etwas weniger „olivig“ als die Frühe Ernte Early Harvest. *Wir* nutzen dieses Öl zum abschließenden Verfeinern einer fertigen Speise und lassen immer eine Flasche davon auf der Tafel stehen.

Säuregehalt 0,5%, Peroxyd weniger als 10 mcgO<sub>2</sub>/kg, Vitamin E Gehalt 197 mg/kg

### Antique - von alten Bäumen

Das Flaggschiff der Laleli-Öle. Es ist nicht besser als Selection oder Early Harvest sondern spezieller: die Oliven für dieses Extra Virgin Öl werden früh und mit leicht violetter Färbung geerntet – Kenner sagen: zum idealsten Zeitpunkt. Die Besonderheit: die Oliven stammen nur von Bäumen, die über 100 Jahre alt und für ihre Ertragskraft bekannt sind.

*Unter uns gesagt:* Das Spitzenöl Antique ist eine Liehaberei, Gourmets verfeinern mit diesem Öl ihren Geschmackssinn. Soviel Mühe steckt in diesem Öl, da genießt die Seele mit. *Wir* nutzen es zu Festgerichten, vor allem aber nehmen wir jeden Morgen einen Esslöffel davon - auf leeren Magen.

### Olivenöle - natürlich aromatisiert

Um ein Olivenöl mit anderen Geschmacksausrichtungen wie z.B. Basilikum, Rosmarin, Paprika, Orange, Zitrone oder Knoblauch zu versetzen, werden bei unseren Ölen keine Aromen zugeführt sondern die (ungespritzten) Kräuter oder Früchte direkt mit den Oliven verarbeitet, d.h. zerkleinert und gemeinsam extrahiert. Die feinen Olivenöle werden auf diese Weise geschmacklich nochmals veredelt.

Bestellschein auf der Rückseite

**Bestellfax (Lager): 089-2727 3105 oder kontakt@oliveolivia.com**

A. ROMÉY-LEMKE · OLIVENÖLVERSAND · FRANZ-JOSEPH-STR. 26 · 80801 MÜNCHEN  
TEL.: 0171-700 8 007 · FAX: 089-388 99 614 · JOCHEN.LEMKE@OLIVEOLIVIA.COM