

Maager Olivenöl

NEWSLETTER 2/19

IN DIESER AUSGABE

 SEITE 2

Ernte 2019 / 2020 ist da!

 SEITE 3

Info Naturtrübes Olivenöl

 SEITE 4

Maager Olivenöl News



OLIVENÖL-ERNTENOVEMBER 2019 / 2020

Liebe Olivenölfreunde

Wir freuen uns über eine tolle und ertragreiche Ernte 2019. Ab sofort bieten wir Euch das frische naturtrübe Olivenöl ausschliesslich in 750ml Flaschen abgefüllt als Spezialität an (Info Seite 2). Ab Ende Januar 20 könnt Ihr unser klares (abgesetztes) Olivenöl in sämtlichen Verkaufsgrössen wieder bestellen .

Wir wünschen weiterhin viel Freude mit unserem Öl und eine schöne Adventszeit ☺
Evelyne und Pascal Maager

“Wie lange ist
naturtrübes Öl
haltbar? “

siehe Seite 3

Ernte 2019/2020



Mit viel Wetterglück konnten wir zusammen mit unseren griechischen Freunden als Erntehelfer drei volle Tage arbeiten. Dabei konnten alle Bäume geschnitten und das Häckselgut als Naturdünger wieder verteilt werden. An den jeweiligen Ernteabenden konnten wir ausgezeichnetes Olivenöl mit einem Säuregehalt von 0.2 % pressen.



WEIHNACHTSAKTION:

Sämtliche Bestellungen im Dezember 19 verschicken wir versandkostenfrei und auf Wunsch auch als Geschenk verpackt (bitte bei Bestellung entsprechend vermerken/mitteilen).

Am einfachsten bestellt Ihr direkt bei uns persönlich oder via Website www.maageroliveoel.ch

Wir freuen uns auf Eure zahlreichen Bestellungen ☺

“Naturtrübes Öl
präsentiert sich
speziell frisch &
aromatisch“



SPEZIALITÄT NATURTRÜBES OLIVENÖL

Das Olivenöl, welches wir direkt nach der Pressung ohne Filterung in die Flaschen abfüllen, bieten wir als **naturtrübes Olivenöl** an. Im Geschmack präsentiert sich das Öl als sehr frisch und **speziell aromatisch**, da es direkt ab Ernte & Presse kommt und wertvolle sekundäre Pflanzestoffe (Trübstoffe) noch enthalten sind.

Diese Trübstoffe werden sich als kleiner Bodensatz in der Flasche absetzen, sind jedoch problemlos geniessbar. Aufgrund der reduzierten Lagerbarkeit **empfehlen wir das Öl innert einem Jahr zu geniessen**.

Der Grossteil des geernteten Öls lagert bereits für einige Wochen (ca 6-8 Wochen) in Edelstahltanks, damit sich die übrigen Trübstoffe vor dem Abfüllen in die Flaschen/Kanister, absetzen können. Aus diesem Grund ist das klare Olivenöl jeweils ab Ende Januar erhältlich.



Maager Olivenöl News



GRÜNDUNG GMBH IM NOVEMBER 2019

Wir sind stolz darauf, Euch mitteilen zu dürfen dass wir im November 2019 diesen Jahres erfolgreich unsere Maager Olivenöl GmbH gegründet haben. Die neue Organisationsform vereinfacht uns unter anderem die Einfuhr des Öls sowie die administrative Abwicklung mit den Behörden (Zoll, Transport etc.)



BIO ZERTIFIZIERUNG

Bio Hellas (griechisches Bio Zertifikat) kontrolliert unsere Olivenhaine seit zweieinhalb Jahren und wird uns im Mai 2020 das entsprechende Zertifikat ausstellen.

