

ALTHEA



*Olive Oil*

ECO-FRIENDLY

---

Premium quality

# OLIVE OIL



KORONEIKI

Althea Oil  
Health & Care

Bio Organic  
Greece Agriculture

GR-BIO-01



● VITAMIN K

● VITAMIN E

● OMEGA 3 & 6



PREMIUM QUALITY



100% MANUFACTURER  
GUARANTEE

ALTHEA® EXTRA VIRGIN OLIVE OIL (ORGANIC) BIO,  
100% GREEK ORIGIN GRADE KORONEIKI

1L  
750 ML  
500 ML  
250 ML



ALTHEA® EXTRA VIRGIN OLIVE OIL,  
100% GREEK ORIGIN GRADE MANAKI

1L  
750 ML  
500 ML  
250 ML



ALTHEA® EXTRA VIRGIN OLIVE OIL  
100% GREEK ORIGIN GRADE KORONEIKI

1L  
750 ML  
500 ML  
250 ML





# PRODUCT OF GREECE

Bezeichnung



Our Olive Trees

Das Anwesen, das Althea Olivenöl produziert, befindet sich auf dem Peloponnes in Griechenland. Das Land liegt in den sonnenverwöhnten Hügeln der griechischen Halbinsel Mani und produziert eine Olivenölqualität der Superlative.

Dieses Öl ist saftig und weich mit einem vollen, runden Körper und einen fruchtigen Nase.

Mit einem Hauch von Papaya und ausgeprägten floralen Noten erinnert es an Butterblumenfelder und lange Sommertage.

# PRODUKTION



Olivenbäume werden sorgfältig kultiviert und können hunderte von Jahre alt werden. Alle Oliven werden von Hand gepflückt, um die Haut und Zellstoffe nicht zu beschädigen. Die reifen Oliven werden geerntet und so schnell wie möglich nach der Ernte in die Mühle gebracht. Vor dem Mahlen werden Blätter und Stöcke entfernt, die Oliven gewaschen und getrocknet. Riesige Steinräder werden verwendet, um die Oliven zu zerkleinern.



Die Maische wird auf dünne Matten verteilt und gestapelt in die Presse gelegt. Wenn Druck ausgeübt wird, sickern Öl und Wasser aus. Es wird keine Wärme verwendet, daher der Begriff “Erste Kaltpressung”.

Nach dem Pressen wird das Wasser entnommen und das Öl ist gefiltert, die kleine Frucht- oder Grubenstücke sind dadurch entfernt. Einige Öle sind nach Belieben ungefiltert. Die erste Pressung produziert das beste “Extra Virgin” Öl.



Um als Extra Virgin eingestuft zu werden, muss das Öl gut im Geschmack und Aroma, säurearm und grün sein, damit sie die anspruchsvollsten Kennzeichnungsstandards erfüllen. “Extra Virgin” Olivenöl ist die Wahl der besten Köche, sowie in Restaurants als auch in der heimischen Küche.

# GESUNDHEITLICHE VORTEILE

- Olivenöl kann in roher Form ohne Raffination konsumiert werden, sie enthalten alle Vitamine, essentiellen Fettsäuren und anderer Nährstoffe.
- Zellmembranen enthalten Fettsäuren, die sehr anfällig für freie radikalische Schädigung (Oxidation) sind.
- Dieser Schaden produziert Lipidperoxide, die die Zelle abtöten können.
- Echtes Olivenöl enthält Polyphenole, Vitamin E und andere natürliche Antioxidantien, die diesen Schaden verhindern.
- Senkt den Cholesterinspiegel, senkt den Blutdruck, hemmt die Blutplättchen Aggregation und senkt die Inzidenz von Brustkrebs.
- Bewirkt die Oxidation von LDL-Cholesterin dramatisch zu reduzieren, wodurch Vorbeugung von Herzerkrankungen.
- Die Antioxidantien tragen ebenfalls zur Stabilität als auch zur Haltbarkeit und Geschmack des Öls bei.





# ALTHEA



 [www.kostas-company.com](http://www.kostas-company.com)



Kostas Company

Althea Olive Oil

**CH-6460 ALTDORF**

**GEMEINDEHAUSPLATZ 1**



**TELEPHONE**

**+41 79 906 46 31**



**info@kostas-company.com**

