

Olivenöl

Das flüssige mediterrane Gold



Olivenöl enthält überwiegend Ölsäure, erstarrt zwischen 0°C und 10°C zu einer weichen Masse und besitzt einen charakteristischen Geschmack.

Qualitäten & Verwendung

Wir führen Olivenöl in den folgenden Qualitäten für Sie

Art.-Nr.	Qualität	Kosmetik	Lebensmittel	Pharmazie
210031	Olivenöl raffiniert Ph. Eur.	Ja	Ja	Ja
210020	Olivenöl nativ extra Herkunft: Spanien		Ja	
210023	Olivenöl nativ extra Ph. Eur.	Ja	Ja	Ja
210130	Bio Olivenöl raffiniert	Ja	Ja	Ja
210120	Bio Olivenöl nativ extra		Ja	
210123	Bio Olivenöl nativ extra Ph. Eur.	Ja	Ja	Ja



Olivenöl

Das flüssige mediterrane Gold



Olivenbaum & Olivenfrucht

Der Olivenbaum gehört zur Familie der Ölbaumgewächse (Oleaceae), er wird auch „Echter Ölbaum“ genannt. Olivenbäume sind immergrüne Bäume, d.h. sie verlieren zu keiner Jahreszeit ihre Blätter. Sie erreichen Wuchshöhen von 10 bis zu 20 Metern. Die Wurzeln reichen bis zu 6 Meter tief in die Erde. Dadurch kann sich der Olivenbaum auch bei Trockenheit mit Wasser versorgen. Die schmalen, spitz nach vorn zulaufenden Blätter sind auf der Oberseite graugrün und an der Unterseite glänzen sie silbrig. Der Olivenbaum hat seine Blütezeit im Mai. In diesem Monat kann man an jedem Zweig unzählige Rispen mit kleinen hellgelben bis weißlichen Blüten finden. Nach der Blüte, also Anfang bis Ende Juni, bilden sich die ersten Olivenfrüchte, die nun viel Wasser und optimale klimatische Bedingungen brauchen, um bis zum Herbst zu schönen, reifen Oliven heranzuwachsen. Ein Ölbaum trägt alle zwei Jahre voll und alle zwei Jahre weniger.

Oliven sind wegen ihrer Bitterkeit roh nicht genießbar, erst nach mehrmaligem Einlegen in eine Salzlake werden die Bitterstoffe ausgeschwemmt und die Oliven essbar. Es wird zwischen schwarzen und grünen Oliven unterschieden. Von Natur aus sind Oliven im unreifen Zustand zunächst grün und verfärben sich erst während des Reifungsprozesses auf natürliche Weise über Violett bis hin zu fast Schwarz.

Der Olivenbaum gedeiht in allen Gebieten, welche keine extremen Klimabedingungen aufweisen. Passend für den Olivenbaum ist das mediterrane Klima, also bei Jahresmitteltemperaturen von 15°C bis 20°C und Jahresniederschlägen von 500mm bis 700mm, mindestens sind 200mm nötig. Der Olivenbaum kann hohe Hitze

ertragen, dafür ist er aber sehr frostempfindlich.

Die ersten Früchte trägt ein Olivenbaum nach vier bis zehn Jahren. Es dauert außerdem zwischen zehn und fünfzehn Jahren, bis der Baum ausgewachsen ist und die volle Menge an Früchten tragen kann. Dafür beträgt die Lebenserwartung eines Olivenbaums 100-200 Jahre. Durchschnittlich erhält man pro Baum jährlich ungefähr 20kg Oliven. Da der Ertrag bei knorrigeren Olivenbäumen größer ist, werden die Bäume in den Hainen beschnitten.



Olivenöl

Das flüssige mediterrane Gold

Anbau & Ertrag

Der wilde Olivenbaum stammt aus einem disjunkten Areal, ein weit auseinanderliegendes, nicht zusammenhängendes natürliches Vorkommen. Dazu zählen das Mittelmeergebiet, der Nahe Osten und Südafrika. Heute stammen circa 98% der Weltolivenernte aus dem Mittelmeergebiet. Mehrere Versuche, das Anbauggebiet des Olivenbaums Richtung Norden zu erweitern, schlugen letztendlich immer wieder fehl. Heute wird der Baum neben dem Hauptanbauggebiet Mittelmeerraum auch in Nord- und Südamerika, Australien, Südafrika und Japan angebaut. Diese Anbaugebiete liegen alle zwischen dem 30. und 45. Grad nördlicher bzw. südlicher Breite.

Die Haupterntezeit der Oliven liegt zwischen November und Februar. Kurz vor der Vollreife werden die Oliven geerntet. Dabei unterscheidet man zwischen den drei Erntemethoden Pflücken vom Baum, Auflesen der herabgefallenen Oliven, Schütteln und Auflesen der Oliven (teilweise auch durch Erntemaschinen).

Hintergrund / Geschichte

Der Olivenbaum wird bereits seit dem 4. Jahrtausend v. Chr. als Nutzpflanze kultiviert. Als eine der ältesten Kulturpflanzen weltweit wurde der Olivenbaum bereits in der Bibel, vor allem als Symbol für den Frieden, häufig erwähnt. Ein Beispiel dafür ist die Geschichte der Arche Noah, als die Taube mit einem Ölzweig zurückkehrt, was neues Leben und Hoffnung verheißt.

Auch im antiken Griechenland wurden große Mengen Olivenöl hergestellt und im Mittelmeerraum gehandelt. Damals wurde das Öl zur Körperpflege, Wundbehandlung, Lampenbrennstoff und natürlich auch als Speiseöl verwendet.

Einer Sage zufolge gab es den ersten Olivenbaum dort, wo sich heute die Akropolis von Athen befindet. Die Göttin der Weisheit, Athene und der Gott des Meeres, Poseidon stritten um die Namensgebung und die Macht der größten Stadt Attikas. Also sollte jeder der beiden der Stadt ein Geschenk machen, wovon das wertvollere gewinnt. Poseidon schenkte der Stadt eine Quelle, Athene hingegen einen Olivenbaum. Der Baum spendete Nahrung, Olivenöl und Holz. Damit hatte Athene den Streit gewonnen und die Stadt wurde zu Ehren Athenes benannt.



Olivenöl

raffiniert Ph. Eur.

**Artikelnummer:**

210031

INCI Bezeichnung:

Olea Europaea Fruit Oil

CAS Nummer:

8001-25-0

Botanischer Name:

Olea Europea Sativa

Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel, Pharmazie

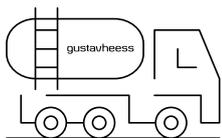
Zertifizierungen:

NATRUE

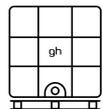
Herkunft:

Unser Olivenöl raffiniert Ph. Eur. stammt aus Spanien und Italien.

Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



190 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate



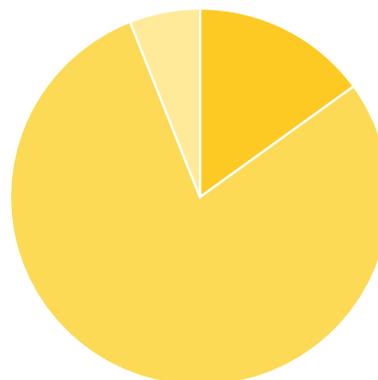
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	15 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	79 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	6 g

Zusammensetzung

C18:1 Ölsäure	56 – 85 %
C18:2 Linolsäure	3,5 – 20 %
C18:3 Linolensäure	max. 1,2 %

Verhältnis Fettsäuren



- Gesättigte Fettsäuren
- Einfach ungesättigte Fettsäuren
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Olivenöl

raffiniert Ph. Eur.



Herstellung & Beschreibung

Olivenöl raffiniert Ph. Eur. wird aus den reifen Steinfrüchten von *Olea europaea* L. durch Kaltpressung oder durch andere geeignete mechanische Verfahren gewonnen und nachfolgend raffiniert.

Das Öl ist eine klare, farblose bis grünlich gelbe, durchscheinende Flüssigkeit. Bei Abkühlen trübt sich das Öl bei ca. 10°C und verfestigt sich bei ca. 0°C zu einer butterartigen Masse.



Olivenöl

raffiniert Ph. Eur.

Gustav Heess

Olivenöl raffiniert Ph. Eur.

Die Oliven für unser raffiniertes Olivenöl werden von Kooperativen in Italien und Spanien angebaut. Nach der Ernte im Herbst werden die ölhaltigen Früchte schnellstmöglich in die Ölmühle gebracht und verarbeitet. Im ersten Schritt werden die Oliven gewaschen und von groben Unreinheiten wie Blättern und Steinen getrennt. Anschließend werden die Oliven zerkleinert und im Malaxer geknetet und gerührt, damit sich die feinen Öltröpfchen im Fruchtfleisch zu größeren Tropfen zusammenschließen. Dieser Prozess, der als Malaxieren bekannt ist, ist entscheidend, da er die Effizienz der Ölgewinnung erhöht. Das Öl wird anschließend über eine Zentrifuge vom Fruchtwasser und von den festen Bestandteilen getrennt. In einer Raffination wird das Olivenöl zu einem klaren und geruchlosen, hochwertigen Olivenöl Raffinat verarbeitet. Im letzten Schritt der Produktion wird das raffinierte Öl mehrfach gefiltert, um einen besonders hohen Qualitäts- und Reinheitsgrad zu erzielen.

Bevor das Öl in unsere Lagertanks in Leonberg gebracht wird, durchläuft es die strengen Kontrollen unseres internen Labors. Von der Raffination bis zur Lagerung in unseren eigenen Stahltanks in Leonberg wird das hochwertige Olivenöl optimal lichtgeschützt und unter Stickstoff gelagert. Alle Produktionsschritte und Analysen entsprechen den Vorgaben der Pharmacopoeia Europaea (Ph. Eur.).



Olivenöl

raffiniert Ph. Eur.

Verwendung

- Häufig verwendeter Bestandteil von Salben, Seifen, Lotionen, und Cremes
 - Wird gerne als Basisöl eingesetzt
 - Aufgrund unterstützender Eigenschaften der Zellfunktionen der Haut kommt es in Anti-Aging-Produkten zum Einsatz
 - Verwendung in Haut- und Haarpflegeprodukten als Feuchtigkeitsspender
-
- Eignet sich, aufgrund des hohen Rauchpunkts als Bratöl, bei Temperaturen über 180°C, z. B. zum Braten, Kochen oder Frittieren
 - Einsatz in Küche als neutrales Öl mit neutralem Geschmack
-
- Einsatz als Hilf- und Trägersubstanz
 - Verwendung in Nahrungsergänzungsmitteln
 - Kommt aufgrund seiner antioxidativen Wirkung in Produkten mit entzündungshemmenden Eigenschaften zum Einsatz

Kosmetik

Lebensmittel

Pharmazie



Olivenöl

raffiniert Ph. Eur.



Nachhaltigkeit & Verantwortung

Nach dem Pressen des Olivenöls in der Ölmühle wird Energie aus den Nebenprodukten erzeugt. Zunächst werden die Olivensteine aus dem Trester herausgetrennt, da sich dieser, aufgrund seines hohen Gehalts an Lignin, nicht zur Kompostierung eignet. Dafür wird der Hauptwert, die Wärmekapazität des Olivensteins genutzt, indem er zur Energiegewinnung verbrannt wird. Der übrige Trester wird kompostiert.



Olivenöl

nativ extra Herkunft: Spanien

**Artikelnummer:**

210020

INCI Bezeichnung:

Olea Europaea Fruit Oil

CAS Nummer:

8001-25-0

Botanischer Name:

Olea Europea Sativa

Verwendung:

Lebensmittel

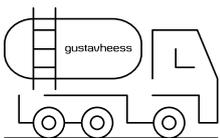
Zertifizierungen:

NATRUE

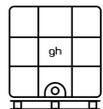
Herkunft:

Unser Olivenöl nativ extra stammt zu 100 % aus Spanien.

Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



190 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate



Olivenöl

nativ extra Herkunft: Spanien

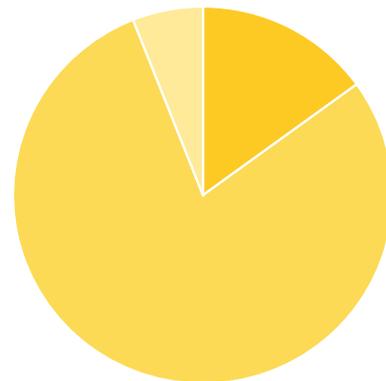
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	15 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	79 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	6 g

Zusammensetzung

C18:1 Ölsäure	56 – 85 %
C18:2 Linolsäure	3,5 – 20 %
C18:3 Linolensäure	max. 1,2 %

Verhältnis Fettsäuren



- Gesättigte Fettsäuren
- Einfach ungesättigte Fettsäuren
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Olivenöl

nativ extra Herkunft: Spanien



Herstellung & Beschreibung

Natives Olivenöl wird aus den reifen Steinfrüchten von *Olea europaea* L. durch Kaltpressung oder durch andere geeignete mechanische Verfahren gewonnen.

Olivenöl nativ extra ist eine gelbe bis grünlichgelbe, durchscheinende Flüssigkeit mit charakteristischem Geruch. Beim Abkühlen trübt sich die Substanz bei 10°C und verfestigt sich bei etwa 0°C zu einer weichen Masse.



Olivenöl

nativ extra Herkunft: Spanien

Gustav Heess

Olivenöl nativ extra Herkunft: Spanien

Bei der Auswahl der für uns geeigneten Olivenöl-Qualitäten in Spanien nutzen wir das langjährige Fachwissen unserer Mitarbeiter vor Ort. Unser Kollege in Spanien ist ein offiziell anerkannter Catador (Olivenöl Tester und Mitglied im Olivenölpanel von Baena). Er ist ganzjährig für uns mit den Kooperativen in Kontakt, um die hochwertigsten Olivenöle nativ extra zu selektieren. Hauptsächlich werden die Oliven von Kooperativen zwischen Cordoba und Sevilla angebaut.

Nach der Ernte müssen die Oliven schnellstmöglich zur Ölmühle gebracht werden, da diese innerhalb von 24 Stunden nach der Ernte in der Ölmühle weiterverarbeitet werden müssen, um nicht zu verderben. Nachdem die Oliven in der Ölmühle angekommen sind, werden die Oliven von Blättern befreit und gewaschen. Nach einer weiteren Qualitätskontrolle gelangen die Oliven über eine Förderanlage in die Ölmühle. Dort zerkleinert eine Walze die Früchte zu einer Paste, welche im Malaxer gerührt wird, damit sich die feinen Öltröpfchen im Fruchtfleisch zu größeren Tropfen zusammenschließen. Das Öl wird anschließend über eine Zentrifuge vom Fruchtwasser und von den festen Bestandteilen getrennt.

Zusätzlich zu den chemischen und physikalischen Parametern wird Olivenöl nativ extra einer sensorischen Prüfung, dem sogenannten Paneltest, unterzogen. Nach einem genau festgelegten Verfahren, das in der EU-Verordnung 2568/91 festgelegt wurde, wird das Öl von einer Expertengruppe mit mindestens 8 und höchstens 12 Prüfern, getestet. Neben der Überprüfung auf sensorische Fehler wie stichig, muffig oder ranzig werden die positiven Attribute fruchtig, bitter und scharf bewertet und auf einer Skala von 1 bis 10 eingestuft. Der Panelleiter ermittelt aus den Einzelergebnissen mit Hilfe statistischer Verfahren eine Bewertung des Öls. Die höchste Qualitätskategorie „nativ extra“ bekommt ein Öl, das keine Fehler aufweist und eine wahrnehmbare Fruchtigkeit hat.

Nach der Pressung und einem erfolgreichen Paneltest wird das Olivenöl sicher lichtgeschützt und unter Stickstoff gelagert. Als zusätzliche Qualitätskontrolle gibt es neben Analysen in unserem firmeneigenen nach DIN EN ISO/IEC 17025 akkreditiertem Labor eine zusätzliche sensorische Kontrolle durch ein Mitglied des deutschen Olivenöl Panel. Dadurch können wir Ihnen die hohe Qualität unseres Olivenöls nativ extra auch über mehrere Chargen hinweg garantieren.



Olivenöl

nativ extra Herkunft: Spanien

Verwendung

- Eignet sich sehr gut für die mediterrane Küche
- Olivenöl nativ extra wird besonders bei Speisen eingesetzt, die kein Öl mit neutralem Geschmack verlangen
- Besonders geeignet für die kalte Küche, z. B. in Salatdressings, Pestos, oder Marinaden
- Lässt sich sehr gut mit Gewürzen oder Kräutern aromatisieren
- Hilft beim Haltbarmachen von Lebensmitteln, indem man diese unter Luftabschluss in Gläser mit Olivenöl einlegt
- Auch in der warmen Küche eignet sich Olivenöl nativ extra, allerdings nur bei Kochtemperaturen unterhalb von 180°C, z. B. beim Schmoren und Dünsten

Lebensmittel



Olivenöl

nativ extra Herkunft: Spanien



Nachhaltigkeit & Verantwortung

Die Kleinbauern vor Ort werden in der Kooperative unterstützt. So bekommen sie ein garantiertes Einkommen und werden in allen Fragen rund um den Olivenanbau betreut.



Olivenöl

nativ extra Ph. Eur.

**Artikelnummer:**

210023

INCI Bezeichnung:

Olea Europaea Fruit Oil

CAS Nummer:

8001-25-0

Botanischer Name:

Olea Europea Sativa

Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel, Pharmazie

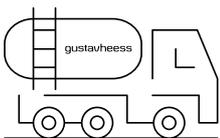
Zertifizierungen:

NATRUE

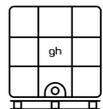
Herkunft:

Unser Olivenöl nativ extra Ph. Eur. stammt aus Spanien und Italien.

Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



190 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate



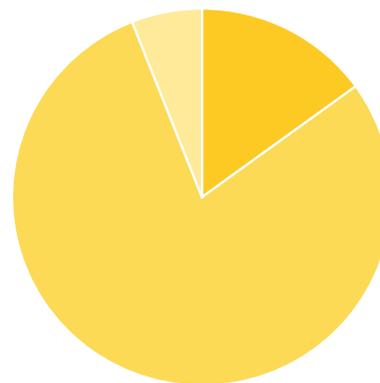
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	15 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	79 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	6 g

Zusammensetzung

C18:1 Ölsäure	56 – 85 %
C18:2 Linolsäure	3,5 – 20 %
C18:3 Linolensäure	max. 1,2 %

Verhältnis Fettsäuren



- Gesättigte Fettsäuren
- Einfach ungesättigte Fettsäuren
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Olivenöl

nativ extra Ph. Eur.



Herstellung & Beschreibung

Olivenöl nativ extra Ph. Eur. wird aus den reifen Steinfrüchten von *Olea europaea* L. durch Kaltpressung oder durch andere geeignete mechanische Verfahren gewonnen.

Olivenöl nativ extra Ph. Eur. ist eine klare, gelbe bis grüngelbe, durchscheinende Flüssigkeit mit charakteristischem Geruch. Beim Abkühlen trübt sich die Substanz bei 10°C und verfestigt sich bei etwa 0°C zu einer weichen Masse.



Olivenöl

nativ extra Ph. Eur.

Gustav Heess

Olivenöl nativ extra Ph. Eur.

Unser pharmazeutisches Olivenöl basiert primär auf der Picual-Olivensorte, bekannt für ihre ausgezeichnete Eignung in pharmazeutischen und kosmetischen Produkten dank ihres hohen Polyphenolgehalts, der für außerordentliche Stabilität sorgt.

Sofort nach der Ernte werden die Oliven zur Ölmühle transportiert, um innerhalb von 24 Stunden verarbeitet zu werden, was ihren Verderb verhindert. In der Mühle von natürlichen Rückständen und Schmutz befreit, durchlaufen die Oliven eine Qualitätskontrolle, bevor sie zu einer Paste verarbeitet werden. Diese Paste wird im Malaxer gerührt, um die Ölgewinnung durch das Zusammenführen der Öltröpfchen zu optimieren. Eine Zentrifuge trennt schließlich das Öl von Wasser und Feststoffen. Abschließend wird das Öl unter Lichtschutz und Stickstoffatmosphäre gelagert, wobei alle Produktionsschritte und Analysen den strengen Anforderungen der Pharmacopoeia Europaea folgen und durch einen speziellen Prüfplan kontinuierlich auf höchste Qualität überprüft werden.

Nachdem das kostbare Öl seinen Weg nach Deutschland gefunden hat, erreicht es unseren Hauptsitz in Leonberg. Dort durchläuft das Olivenöl nativ extra Ph. Eur. strenge Kontrollen durch unser nach DIN ISO 17025 akkreditiertem Labor, um sicherzustellen, dass nur die beste Qualität an unsere Kunden weitergegeben wird.



Olivenöl

nativ extra Ph. Eur.

Verwendung

- Häufig verwendeter Bestandteil von Salben, Seifen, Lotionen, und Cremes
 - Wird gerne als Basisöl eingesetzt
 - Aufgrund unterstützender Eigenschaften der Zellfunktionen der Haut kommt es in Anti-Aging-Produkten zum Einsatz
 - Verwendung in Haut- und Haarpflegeprodukten als Feuchtigkeitsspender
 - Eignet sich hervorragend zum Ölziehen, was gegen Mundgeruch, Zahnfleischbluten und Karies helfen soll, da das Öl Substanzen binden und Bakterien hemmen kann
-
- Eignet sich sehr gut für die mediterrane Küche
 - Olivenöl nativ extra wird besonders bei Speisen eingesetzt, die kein Öl mit neutralem Geschmack verlangen
 - Besonders geeignet für die kalte Küche, z. B. in Salatdressings, Pestos, oder Marinaden
 - Lässt sich sehr gut mit Gewürzen oder Kräutern aromatisieren
 - Hilft beim Haltbarmachen von Lebensmitteln, indem man diese unter Luftabschluss in Gläser mit Olivenöl einlegt
 - Auch in der warmen Küche eignet sich Olivenöl nativ extra, allerdings nur bei Kochtemperaturen unterhalb von 180°C, z. B. beim Schmoren und Dünsten
-
- Der hohe Gehalt an ungesättigten Fettsäuren kann den Cholesterinwert senken
 - Einsatz in Nahrungsergänzungsmitteln
 - Wirkt entzündungshemmend und wird daher oft in Hautcremes eingesetzt
 - Eignet sich hervorragend als Hilfs-/Trägerstoff

Kosmetik

Lebensmittel

Pharmazie



Olivenöl

nativ extra Ph. Eur.



Nachhaltigkeit & Verantwortung

Die Kleinbauern vor Ort werden in der Kooperative unterstützt. So bekommen sie ein garantiertes Einkommen und werden in allen Fragen rund um den Olivenanbau betreut.



Bio Olivenöl

raffiniert

**Artikelnummer:**

210130

INCI Bezeichnung:

Olea Europaea Fruit Oil

CAS Nummer:

8001-25-0

Botanischer Name:

Olea Europea Sativa

Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel, Pharmazie

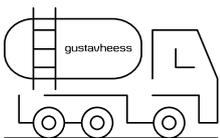
Zertifizierungen:

EU-Bio

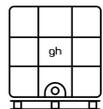
Herkunft:

Unser Olivenöl raffiniert stammt aus Spanien und Italien.

Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



190 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate



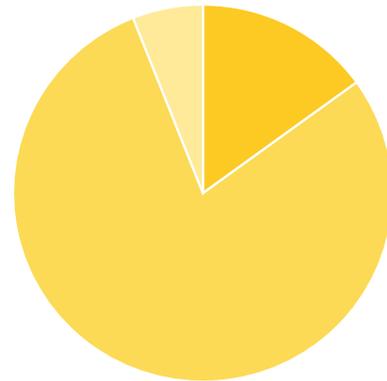
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	15 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	79 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	6 g

Zusammensetzung

C18:1 Ölsäure	56 – 85 %
C18:2 Linolsäure	3,5 – 20 %
C18:3 Linolensäure	max. 1,2 %

Verhältnis Fettsäuren



- Gesättigte Fettsäuren
- Einfach ungesättigte Fettsäuren
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Bio Olivenöl

raffiniert



Herstellung & Beschreibung

Bio Olivenöl raffiniert wird aus den reifen Steinfrüchten von *Olea europaea* L. aus kontrolliert biologischem Anbau (kbA) durch Kaltpressung oder durch andere geeignete mechanische Verfahren gewonnen und anschließend raffiniert.

Das Öl ist eine klare, farblose bis grünlich gelbe, durchscheinende Flüssigkeit. Bei Abkühlen trübt sich das Öl bei ca. 10°C und verfestigt sich bei ca. 0°C zu einer weichen Masse.



Bio Olivenöl

raffiniert

Gustav Heess

Bio Olivenöl raffiniert

Unser raffiniertes Olivenöl stammt von Kooperativen in Italien und Spanien, deren Anbaufläche sich in Hanglage befindet und viele unterschiedliche Baum- und Sträucherarten umfasst. Viele der Bäume sind bereits über 200 Jahre alt. Die Qualität der Oliven hängt stark von der Bewirtschaftung des Olivenhains ab, wobei die durch Hanglage vorkommenden Erosionen ein großes Problem darstellen. Daher dreht sich bei unserer Kooperative alles um die nachhaltige Entwicklung des Produktionssystems. Biodiversität auf dem Olivenhain wirkt der Erosion entgegen; es herrscht eine reiche Vielfalt an Bäumen und Sträuchern. Doch diese Vielfalt allein reicht nicht aus. Daher lässt die Kooperative Kräuter und Gräser im Hain wachsen. Diese verlangsamen den Wasserfluss am Hang und vermeiden damit den erheblichen Abfluss von fruchtbarem Boden. Die Wurzeln der Gräser schützen die fruchtbare, oberste Bodenschicht. Auf der anderen Seite entziehen die Gräser und Kräuter den Olivenbäumen wertvolles Wasser. Daher müssen deren Größe und Ausbreitung in einem gewissen Maß gehalten werden. Dazu lässt die Kooperative Tiere auf dem Olivenhain weiden. Daraus ergeben sich vor allem zwei wichtige nachhaltige Aspekte. Aus agrarischer Sicht, um die Konkurrenz um Wasser zwischen Kräutern und Gräsern und dem Olivenbaum zu verringern und aus Sicht der Tierhaltung, um die Energie aus den Kräutern und Gräsern für die Tiere zu nutzen und den Bedarf an Futtermittel zu reduzieren.

Zuerst gereinigt, dann zerkleinert, werden die Oliven im Malaxer behandelt, um die Ölgewinnung effizienter zu gestalten. Nach dem Malaxieren trennt eine Zentrifuge das Öl von Wasser und Feststoffen, bevor es raffiniert wird, um ein klares, geruchloses Qualitätsprodukt zu erhalten. Vor der Einlagerung in Leonberg durchläuft das Öl strenge Kontrollen und wird unter optimalen Bedingungen gelagert, wobei der gesamte Prozess ökologische und soziale Standards berücksichtigt, um Produktqualität und Ökosystemgesundheit zu sichern.



Verwendung

- Häufig verwendeter Bestandteil von Salben, Seifen, Lotionen, und Cremes
 - Wird gerne als Basisöl eingesetzt
 - Aufgrund unterstützender Eigenschaften der Zellfunktionen der Haut kommt es in Anti-Aging-Produkten zum Einsatz
 - Verwendung in Haut- und Haarpflegeprodukten als Feuchtigkeitsspender
-
- Eignet sich, aufgrund des hohen Rauchpunkts als Bratöl, bei Temperaturen über 180°C, z. B. zum Braten, Kochen oder Frittieren
 - Einsatz in Küche als neutrales Öl mit neutralem Geschmack
-
- Einsatz als Hilf- und Trägersubstanz
 - Verwendung in Nahrungsergänzungsmitteln
 - Kommt aufgrund seiner antioxidativen Wirkung in Produkten mit entzündungshemmenden Eigenschaften zum Einsatz

Kosmetik

Lebensmittel

Pharmazie



Bio Olivenöl

raffiniert



Nachhaltigkeit & Verantwortung

Da im Olivenhain unterschiedlichste Baum- und Sträucherarten wachsen, herrscht dort eine reiche Vielfalt an Wildtieren, die dort ihre Nester bauen.

Nach dem Pressen des Olivenöls in der Ölmühle wird Energie aus den Nebenprodukten erzeugt. Zunächst werden die Olivensteine aus dem Trester herausgetrennt, da sich dieser, aufgrund seines hohen Gehalts an Lignin, nicht zur Kompostierung eignet. Dafür wird der Hauptwert, die Wärmekapazität des Olivensteins genutzt, indem er zur Energiegewinnung verbrannt wird. Der übrige Trester wird kompostiert.

Insgesamt arbeitet unser Olivenöl-Produzent vor Ort mit 825 kooperativen Mitgliedern zusammen, die zum Teil nach den Prinzipien der biologisch dynamischen Landwirtschaft arbeiten.



Bio Olivenöl

nativ extra

**Artikelnummer:**

210120

INCI Bezeichnung:

Olea Europaea Fruit Oil

CAS Nummer:

8001-25-0

Botanischer Name:

Olea Europea Sativa

Verwendung:

Lebensmittel

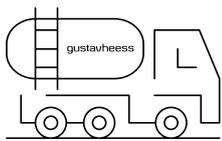
Zertifizierungen:

EU-Bio

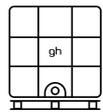
Herkunft:

Unser Olivenöl nativ extra aus kontrolliert biologischem Anbau stammt zu 100 % aus Spanien.

Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



190 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate



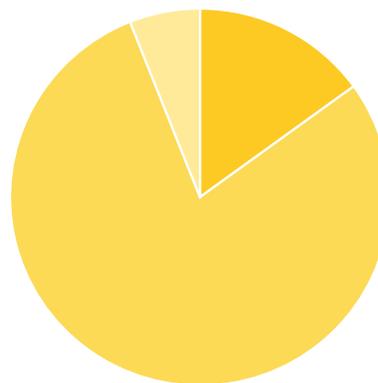
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	15 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	79 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	6 g

Zusammensetzung

C18:1 Ölsäure	56 – 85 %
C18:2 Linolsäure	3,5 – 20 %
C18:3 Linolensäure	max. 1,2 %

Verhältnis Fettsäuren



- Gesättigte Fettsäuren
- Einfach ungesättigte Fettsäuren
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Bio Olivenöl

nativ extra



Herstellung & Beschreibung

Bio Olivenöl nativ extra wird aus den reifen Steinfrüchten von *Olea europaea* L. aus kontrolliert Biologischem Anbau (kbA) durch Kaltpressung oder durch andere geeignete mechanische Verfahren gewonnen.

Olivenöl nativ extra kbA ist eine klare, gelbe bis grüngelbe, durchscheinende Flüssigkeit mit charakteristischem Geruch. Beim Abkühlen trübt sich die Substanz bei 10°C und verfestigt sich bei etwa 0°C zu einer weichen Masse.



Gustav Heess

Bio Olivenöl nativ extra

Bei der Auswahl hochwertiger Olivenöl-Qualitäten aus Spanien verlassen wir uns auf die Expertise unserer lokalen Mitarbeiter. Ein anerkannter Catador und Mitglied des Olivenölpanels von Baena in Spanien arbeitet das ganze Jahr über eng mit Kooperativen zusammen, um erstklassige native extra Olivenöle auszuwählen, die vorwiegend in den Regionen zwischen Cordoba und Sevilla angebaut werden. Um Frische und Qualität zu gewährleisten, erfolgt die Verarbeitung der geernteten Oliven in der Ölmühle binnen 24 Stunden, wo sie zunächst von Blattwerk befreit und dann zu einer Paste vermahlen werden. Diese Paste wird im Malaxer bearbeitet, um die Öltröpfchen effektiv zu größeren Tropfen zu vereinen, bevor eine Zentrifuge das Öl von anderen Bestandteilen trennt.

Jedes native extra Olivenöl durchläuft neben chemisch-physikalischen Tests auch einen sensorischen Paneltest nach EU-Verordnung 2568/91, bewertet durch ein Expertengremium bestehend aus mindestens 8 und höchstens 12 Prüfern. Dieser Test prüft auf sensorische Mängel und bewertet positive Eigenschaften wie Fruchtigkeit, Bitterkeit und Schärfe. Nur Öle ohne Fehler und mit deutlicher Fruchtigkeit erreichen die Qualitätsstufe „nativ extra“.

Nach der Pressung und erfolgreicher Prüfung lagern wir das Olivenöl unter Lichtschutz und Stickstoff. Eine fortlaufende Qualitätsüberwachung, inklusive sensorischer Bewertungen durch ein Mitglied des deutschen Olivenölpanels und Analysen in unserem nach DIN EN ISO/IEC 17025 zertifizierten Labor, sichert die gleichbleibend hohe Qualität unseres nativen extra Olivenöls über alle Chargen hinweg. Der gesamte Prozess der Herstellung beruht auf der Einhaltung ökologischer und sozialer Standards, um die hohe Qualität des Produktes und die Gesundheit des Ökosystems zu gewährleisten.



Bio Olivenöl

nativ extra

Verwendung

- Eignet sich sehr gut für die mediterrane Küche
- Olivenöl nativ extra kbA wird besonders bei Speisen eingesetzt, die kein Öl mit neutralem Geschmack verlangen
- Besonders geeignet für die kalte Küche, z. B. in Salatdressings, Pestos, oder Marinaden
- Lässt sich sehr gut mit Gewürzen oder Kräutern aromatisieren
- Hilft beim Haltbarmachen von Lebensmitteln, indem man diese unter Luftabschluss in Gläser mit Olivenöl einlegt
- Auch in der warmen Küche eignet sich Olivenöl nativ extra kbA, allerdings nur bei Kochtemperaturen unterhalb von 180°C, z. B. beim Schmoren und Dünsten

Lebensmittel



Bio Olivenöl

nativ extra



Nachhaltigkeit & Verantwortung

Die Kleinbauern vor Ort werden in der Kooperative unterstützt. So bekommen sie ein garantiertes Einkommen und werden in allen Fragen rund um den Olivenanbau betreut.



Bio Olivenöl

nativ extra Ph. Eur.

**Artikelnummer:**

210123

INCI Bezeichnung:

Olea Europaea Fruit Oil

CAS Nummer:

8001-25-0

Botanischer Name:

Olea Europea Sativa

Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel, Pharmazie

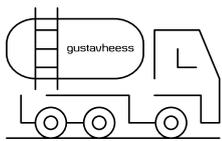
Zertifizierungen:

EU-Bio

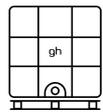
Herkunft:

Unser Olivenöl nativ extra aus kontrolliert biologischem Anbau Ph. Eur. stammt zu 100 % aus Spanien.

Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



190 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate



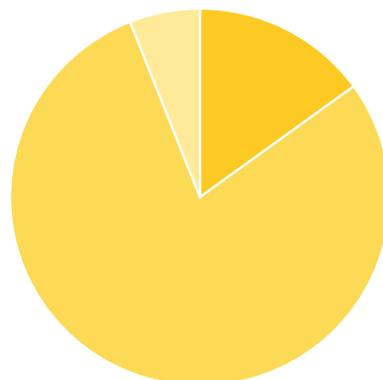
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	15 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	79 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	6 g

Zusammensetzung

C18:1 Ölsäure	56 – 85 %
C18:2 Linolsäure	3,5 – 20 %
C18:3 Linolensäure	max. 1,2 %

Verhältnis Fettsäuren



- Gesättigte Fettsäuren
- Einfach ungesättigte Fettsäuren
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Bio Olivenöl

nativ extra Ph. Eur.



Herstellung & Beschreibung

Bio Olivenöl nativ extra wird aus den reifen Steinfrüchten von *Olea europaea* L. aus kontrolliert biologischem Anbau (kbA) durch Kaltpressung oder durch andere geeignete mechanische Verfahren gewonnen.

Olivenöl nativ extra kbA Ph. Eur. ist eine klare, gelbe bis grüngelbe, durchscheinende Flüssigkeit mit charakteristischem Geruch. Beim Abkühlen trübt sich die Substanz bei 10°C und verfestigt sich bei etwa 0°C zu einer weichen Masse.



Gustav Heess

Bio Olivenöl nativ extra Ph. Eur.

Wir gewinnen unser pharmazeutisches Olivenöl hauptsächlich aus der Picual-Sorte, die sich durch ihren hohen Polyphenolgehalt auszeichnet und daher ideal für pharmazeutische sowie kosmetische Anwendungen ist, weil sie das Öl besonders stabil macht.

Unsere Oliven werden von Kooperativen angebaut, die sich in Italien und Spanien auf terrassierten Hängen mit einer reichen Vielfalt an Baum- und Straucharten befinden, einschließlich jahrhundertalter Bäume. Die Pflege dieser Haine ist essentiell, besonders im Hinblick auf die Erosionsbekämpfung, die durch die Hanglagen begünstigt wird. Unsere Kooperative setzt auf nachhaltige Anbaumethoden, um diesem Problem entgegenzuwirken. Die Vielfalt der Vegetation spielt dabei eine wichtige Rolle, reicht jedoch allein nicht aus. Zusätzlich fördern wir das Wachstum von Kräutern und Gräsern, die nicht nur den Bodenabtrag reduzieren, indem sie den Wasserfluss bremsen, sondern auch die oberste Bodenschicht vor Erosion schützen. Allerdings entziehen sie den Olivenbäumen auch Wasser, weshalb ein Gleichgewicht durch gezielte Beweidung hergestellt wird. Diese Maßnahme verringert nicht nur den Wettbewerb um Wasserressourcen, sondern nutzt auch die Biomasse der Gräser und Kräuter effizient, indem sie zur Tierernährung beiträgt und so den externen Futterbedarf senkt.

Unmittelbar nach der Ernte gelangen die Oliven zur Ölmühle, um Verderb durch Verarbeitung innerhalb von 24 Stunden zu vermeiden. Nachdem sie von natürlichen Rückständen bereinigt und geprüft wurden, werden sie zu Paste verarbeitet und im Malaxer gerührt, um die Ölextraktion zu verbessern. Anschließend trennt eine Zentrifuge das Öl von Wasser und Feststoffen, welches dann unter Lichtschutz und Stickstoff gelagert wird, wobei es strengen Qualitätskontrollen gemäß der Pharmacopoeia Europaea unterzogen wird. Vor der Lagerung in Leonberg wird es erneut geprüft, um sicherzustellen, dass neben ökologischen und sozialen Standards auch sämtliche Qualitätsstandards erfüllt werden.



Verwendung

- Häufig verwendeter Bestandteil von Salben, Seifen, Lotionen, und Cremes
 - Wird gerne als Basisöl eingesetzt
 - Aufgrund unterstützender Eigenschaften der Zellfunktionen der Haut kommt es in Anti-Aging-Produkten zum Einsatz
 - Verwendung in Haut- und Haarpflegeprodukten als Feuchtigkeitsspender
 - Eignet sich hervorragend zum Ölziehen, was gegen Mundgeruch, Zahnfleischbluten und Karies helfen soll, da das Öl Substanzen binden und Bakterien hemmen kann
-
- Eignet sich sehr gut für die mediterrane Küche
 - Olivenöl nativ extra wird besonders bei Speisen eingesetzt, die kein Öl mit neutralem Geschmack verlangen
 - Besonders geeignet für die kalte Küche, z. B. in Salatdressings, Pestos, oder Marinaden
 - Lässt sich sehr gut mit Gewürzen oder Kräutern aromatisieren
 - Hilft beim Haltbarmachen von Lebensmitteln, indem man diese unter Luftabschluss in Gläser mit Olivenöl einlegt
 - Auch in der warmen Küche eignet sich Olivenöl nativ extra, allerdings nur bei Kochtemperaturen unterhalb von 180°C, z. B. beim Schmoren und Dünsten
-
- Der hohe Gehalt an ungesättigten Fettsäuren kann den Cholesterinwert senken
 - Einsatz als Hilf- und Trägersubstanz
 - Verwendung in Nahrungsergänzungsmitteln
 - Kommt aufgrund seiner antioxidativen Wirkung in Produkten mit entzündungshemmenden Eigenschaften zum Einsatz

Kosmetik

Lebensmittel

Pharmazie



Bio Olivenöl

nativ extra Ph. Eur.



Nachhaltigkeit & Verantwortung

Die Kleinbauern vor Ort werden in der Kooperative unterstützt. So bekommen sie ein garantiertes Einkommen und werden in allen Fragen rund um den Olivenanbau betreut.

