



Reich an Geschmack und gut für die Gesundheit

Bringen Sie Reichhaltigkeit auf den Tisch. Es gibt unzählige Sorten von Oliven und nativem Olivenöl Extra in Europa, jede und jedes mit einer eigenen Persönlichkeit, die Rezepten und Speisen einen Hauch von der Unverfälschtheit und Würze der mediterranen Landschaft verleiht. Anbau, Ernte und Verarbeitung der Oliven erfolgen seit Jahrtausenden mittels natürlicher Methoden und unterliegen während der gesamten Produktion strengen Kontrollen, um original authentische und wertvolle Produkte garantieren zu können. Die Größe und Eigenschaften der Anbaugelände sind maßgeblich für das vielfältige Angebot an Oliven. Mit Millionen von Bäumen und Hunderten verschiedener Sorten bietet Europa eine außerordentliche Vielfalt an Düften, Aromen und Geschmacksnoten. Ein enormes gastronomisches und kulturelles Erbe, das es zu entdecken gilt, und welches für eine einzigartige und unnachahmliche Originalität steht – zum Wohle von Geschmack und Gesundheit.



mipaaf
Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

KAMPAGNE FINANZIERT
DURCH DIE
EUROPÄISCHE UNION
UND DEN ITALIENISCHEN STAAT



U.N.A.P.R.O.L. Soc. Cons. p.A.
00187 Roma, Via XXIV Maggio 43
Tel.06-78469004 • unaprol@unaprol.it
www.unaprol.it

www.theperfectfood.eu • info@theperfectfood.eu

Ein Erlebnis für die Sinne, ein Gewinn für die Gesundheit



**Natives Olivenöl Extra und Speiseoliven
von bester europäischer Qualität**

THE PERFECT FOOD

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE





Natives Olivenöl Extra: die Krönung der mediterranen Küche

Die unbestrittene Königin der mediterranen Küche und Ernährung ist das native Olivenöl Extra. Und dafür gibt es zahlreiche Gründe. Der Geschmack mit dem ganz eigenen Charakter, das fruchtige Aroma, mal mehr und mal weniger intensiv, und die wertvollen Nährstoffe. Es ist bewiesen, dass natives Olivenöl Extra sehr viel mehr ist als nur eine Zutat, nämlich ein für unsere Gesundheit äußerst wertvolles Lebensmittel. Als Quelle von Vitamin E und Polyphenolen, die mit ihrer antioxidativen Wirkung zum Zellschutz beitragen, hilft es dem Körper, auch dank der besonderen Zusammensetzung der Fette, einen in der Norm liegenden Cholesterinspiegel aufrecht zu erhalten. Es ist daher empfehlenswert, im Rahmen einer ausgewogenen Ernährung, täglich eine angemessene Menge von nativem Olivenöl Extra, das heißt etwa 20 Gramm, zu sich zu nehmen. Nicht nur ein Gewinn für die Gesundheit, sondern auch ein Geschmackserlebnis.

Die europäischen Oliven: vielseitig, gehaltvoll und schmackhaft

Als Speiseoliven zum Knabbern oder als Zutat zum Verfeinern von Rezepten – die vielen verschiedenen Sorten europäischer Oliven sind Delikatessen, die entdeckt und geliebt werden wollen.



Schon immer gehörten sie zu den grundlegenden Ingredienzien in vielen typisch mediterranen Gerichten wie Salaten, Soßen oder Fleisch- und Fischgerichten. Oliven lassen sich aber auch mit der modernen kreativen Küche bestens kombinieren. Von den traditionellen Vorspeisen und Aperitifs mit gefüllten Oliven aus Ascoli oder Spaghetti alla Puttanesca über Schwertfisch mit Oliven, Nizza-Salat und einfache Beilagen oder Focaccia bis hin zu den aufwändigsten und originellsten Rezepten – Oliven dürfen auf keinem Tisch fehlen, denn sie machen einfach jedes Gericht zu einem Erlebnis des authentischen mediterranen Geschmacks.

Serviervorschläge

Im Folgenden einige Gerichte, zu deren Zubereitung Oliven und europäisches natives Olivenöl Extra sich besonders gut eignen:

Natives Olivenöl extra

- Salate, Suppen, Nudeln und Reis
- Würzen und Verfeinern von Soßen
- Braten und Frittieren
- Würzen und Verfeinern von Fleisch- oder Fischgerichten
- Würzen und Verfeinern von Gemüse und Salaten

Oliven

- Aperitif
- Antipasto
- Snacks
- Soßen
- Fleisch- oder Fischgerichte

Eine Frucht, die was kann

Profitieren Sie von den feinen und unverwechselbaren Aromen der europäischen Oliven. Ein leichtes, schmackhaftes und besonders umweltfreundliches Nahrungsmittel, denn Oliven und natives Olivenöl Extra erfordern keinen intensiven Anbau, um so zu sein wie sie sind, wertvoll und nahrhaft, denn es ist die Natur selbst, die dafür Sorge trägt.