Olivottoil

FAMILY MADE ITALIAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

World Olive Oil SILVER AWARD NY1OOC2022 Competition

100% aus Italien

Olivottoil ist ein handwerklich hergestelltes natives Olivenöl extra mit nutrazeutischen Eigenschaften und ohne Rückstände – zu 100% in Apulien (Italien) produziert und von Olivotto srls direkt und ausschließlich an Endverbraucher vertrieben. Olivottoil zeichnet sich durch Aroma, Reinheit und Wohlbefinden aus. Olivottoil wurde mehrfach mit GOLD und SILVER AWARDS bei der „New York International Olive Oil Competition“ ausgezeichnet. Olivottoil wurde von Amazon ausgewählt, um bei der Zeremonie im Juni 2023 in Washington die über 20.000 italienischen Händler auf dem Marktplatz Amazon.com im Namen des MADE IN ITALY zu vertreten. Olivotto srls ist ein „Taschen-Multinational“ mit Präsenz in sieben internationalen Märkten (siehe Rückseite).

Merkmale:

- ✓ **Gesund** - Reich an Antioxidantien (Ölsäure, Biophenole und Vitamin E) – siehe EFSA- (EU) und FDA- (USA) Angaben auf dem Etikett
- ✓ **Rein** - Null Pestizide (<0,01 ppm) laut Multi-Rückstandsanalyse von Chemiservice (Accredia)
- ✓ **Frisch** - „Ernte 2026/2027“ auf dem Etikett. Oliven Anfang November 2026 geerntet und innerhalb von 24 Std. kalt gemahlen
- ✓ **Qualität** – Chemisch-physikalische Werte doppelt so gut (2x) wie der IOC-Standard für natives Olivenöl extra
- ✓ **Handwerklich** - Direkt vom Erzeuger zum Verbraucher, nur durch die Hände des Produzenten
- ✓ **Nachhaltig** - Stammt von traditionellen Olivenbäumen; jeder Liter dieses Öls bindet 8,5 kg CO2 **(1).** Wir sehen den Klimawandel als größte Herausforderung, um weiterhin hochwertiges EVOO zu erzeugen



EVOO	Verpackung	Sensorisches Profil	Chemische Analyse (2)	Gesundheitsprofil
Olivottoil Edition 26/27	**750 ml & 5 L** **Kanister. Fettbeständiger UV-Druck**	**Fruchtig: mittel** **Bitter: mittel** **Scharf: mittel**	**Freie Säure 0,16%** **Peroxide 4,3**	**Biophenole > 723 (mg/kg)** **Tocopherole (Vit. E) 349 (mg/kg)** **Ölsäure >75,85%**
Olivottoil Wild Edition 26/27	**750 ml** **Kanister. Fettbeständiger UV-Druck**	**Fruchtig: intensiv** **Bitter: intensiv** **Scharf: mittel**	**Freie Säure 0,14%** **Peroxide 3,7**	**Biophenole > 769 (mg/kg)** **Tocopherole (Vit. E) > 331 (mg/kg) Ölsäure >76,18%**

(1) International Olive Sustainability Conference: Internationaler Olivenrat (05.09.24)

(2) Die Analysen des Labors Chemiservice (Monopoli) finden Sie unter: http://www.olivottoil.it/where-to-buy-it.html

Die Mahlprotokolle dieses Rückverfolgbarkeitsberichts (Edition 2027) sind auf unserer Website verfügbar:

Olivottoil 2027 Edition - TRACEABILITY REPORT											
OLIVES									OLIVE OIL		
Harvest date	Cultivar	Location	GPS Coordinates	Olive Trees years old (years)	Sesto di impianto (distance bet trees mxm)	Trees Treatment	Harvest technique	Olives qty (ql)	Milling Location	Milling bulletin # See reports	Free Fatty Acid %
30 October 2026	Leccina	Li Machi Noi- Erchie	40°24'59.4"N 17°42'16.6"E	4	6x6	Carenza	Green - net	51.70	Bosco - Avetrana	Bosco 332	0.30%
12 November 2026	Coratina	Andria Agro Pellegrino	41,2239000, 16,2414580	110	6x6	Carenza	Green - net	365.00	Di Pietro - Andria	Di Pietro 16/V	0.14%

Die Oliven werden von Bäumen bei den Orten Manduria (siehe Foto), Erchie und Andria gepflückt und stammen von den renommierten Sorten Apuliens: hauptsächlich Coratina, außerdem Ogliarola, Leccina und Picholine

Unser Partner, die Kaltmühle Bosco, setzt modernste Mahltechnik ein, darunter einen Proto-Reaktor, der Aromen und Polyphenole des Öls bewahrt

Weitere Details und offizielle Zertifikate finden Sie auf der Olivottoil-Website.

Für alle, die mehr wissen möchten, hier die Eigenschaften, die das native Olivenöl extra **Olivottoil** auszeichnen:

- Gesundheitsparameter **BIOPHENOLE** (Untergruppe der Polyphenole). Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) erlaubt eine gesundheitsbezogene Angabe auf dem Etikett zu den antioxidativen Eigenschaften nur, wenn natives Olivenöl extra (**EVOO**) eine Konzentration von 250 mg/kg überschreitet. Sicherheitshalber sollte der Wert doppelt so hoch sein

- Gesundheitsparameter **ALPHA-TOCOPHEROLE (Vit. E)**. Auch hier hat die EFSA einen Mindestwert von 120 mg/kg für die Angabe festgelegt. Mit den Werten von Olivottoil deckt die empfohlene Tagesmenge Öl (zwei Esslöffel pro Tag) den Tagesbedarf an Vitamin E.

- **% FREIE SÄURE und PEROXIDE**. Dies sind zwei klassische chemisch-physikalische Parameter des Öls. Die Grenzwerte für **EVOO** liegen bei 0,8% bzw. 20. Wir haben unser Öl als „handwerklich" bezeichnet, entsprechend unserem Anspruch, mindestens doppelt so gut zu sein, wie es der Internationale Olivenrat für diese Produktkategorie verlangt.

- **ERNTE 2026/2027**. Diese Angabe auf dem Etikett bedeutet: nur neues Öl, nicht mit Ölen aus früheren Jahren vermischt.

- **SENSORISCHES PROFIL**. Um als solches eingestuft zu werden, muss **natives Olivenöl extra (EVOO)** von Experten (mindestens 8) unter Leitung eines Chefprüfers, des Panel-Leiters, verkostet werden. Die drei positiven Merkmale sind: fruchtig, bitter und scharf. Es gibt viele negative Merkmale, das wichtigste ist ranzig. Um rechtlich als solches zu gelten, muss **EVOO** null Fehler und einen Fruchtigkeits-Median über null aufweisen. Die Bezeichnungen leicht, mittel und intensiv bedeuten jeweils unter 3, zwischen 3 und 6 und über 6. In Italien ist es das einzige Lebensmittel, das noch vom Erzeuger bis an die Haustür des Verbrauchers geliefert wird.

- **NULL PESTIZIDE**. Für jede Charge stellen wir die **MULTI-RÜCKSTANDSANALYSE** des Labors Chemiservice bereit, die die Pestizidrückstände (MRL) ausweist. Olivottoil Edition 27 weist Werte kleiner oder gleich 0,01 ppm auf. Der von Olivottoil festgelegte Schwellenwert für „null Pestizide" schneidet die dritte Dezimalstelle ab. Siehe www.olivottoil.it

- **NACHHALTIGKEIT**. **Olivottoil** ist ein handwerkliches EVOO und erfüllt damit die Nachhaltigkeitskriterien, die Italien 2016 auf der COP21 vorgestellt hat: Die Herstellung von 1 Liter handwerklichem Öl verursacht 1,5 kg CO2-Äq., während der Olivenbaum und die für diesen Liter benötigten Blätter 10 kg CO2 aus der Atmosphäre binden – eine positive Bilanz von 8,5 kg CO2. Bei der Verpackung bestehen die Kanister aus leichtem Stahl, die Etiketten werden direkt auf den Kanister gedruckt und der Karton besteht aus Recyclingpapier. Der Transport erfolgt per Schiff / Sammelgut oder per Lkw auf voll beladenen Holzpaletten. Olivotto srls hat seinen Sitz im führenden italienischen Logistikzentrum Arese/Rho (MI)

- **AUSZEICHNUNGEN**. Bei der New York International Olive Oil Competition mit rund 1.000 teilnehmenden Erzeugern erhielt Olivottoil Manhattan Edition 2017 und 2018 den Gold Award, ebenso Olivottoil Cellino 2021. Olivottoil Edition 2025 sowie Olivottoil Wild (Ogliarolo) 2020 und 2022 erhielten den Silver Award. **Von Amazon.com unter 20.000 Händlern ausgewählt, um im Juni 2023 in der Italienischen Botschaft in Washington das MADE IN ITALY zu vertreten.**

Kontakt:

Mobil: +39348-4994972 / +39348-3974045 | E-Mail: olivottosrl@hotmail.com | Web: www.olivottoil.it | Olivottoil

In Italien ist das Produkt auch über GAS (solidarische Einkaufsgemeinschaften) oder per E-Mail erhältlich: olivottosrl@hotmail.com**.**

Online: Amazon.com, Amazon.co.uk, Amazon.ca, Amazon.de, Amazon.fr, Amazon.it

Olivotto Srls largo Ungaretti 3/A 20020 Arese Mailand Italien **USt-IdNr.: IT08007300968** pec:olivottosrl@pec.it