

Preisliste

Flaschen	40ml	250ml	500ml	750ml
1 Flasche	2,00 €	6,00 €	12,00 €	17,00 €
>3 pro Flasche	1,50 €	5,00 €	10,00 €	15,00 €

Kanister	3000ml	5000ml
1 Kanister	50,00 €	75,00 €
>2 pro Kanister	45,00 €	70,00 €



Alle Flaschen können mit „Geschenkverpackungen“ bestellt werden (siehe unten)

Versand

Unter 100,00 Euro erfolgt die Lieferung gegen Berechnung einer Versandkostenpauschale von 6,95 Euro bzw. ab 100,00 Euro frei Haus in Deutschland (jedoch zzgl. Sonderaufwendungen wie z.B. „Inselzuschlag“, Expresszuschlag etc.). Die Kosten für Sonderaufwendungen teilen wir Ihnen im Bedarfsfall vor Abgabe Ihrer Bestellung mit.

Geschenkverpackungen

Einzel- & Doppelverpackungen für 250ml; 500ml; 750ml Flaschen	1,00 €
Doppelverpackungen aus Holz für 750ml Flaschen	8,00 €



Stand: November 2018

Ihre Bestellung

mit Angabe der Lieferanschrift nehmen wir gern entgegen per:

- E-Mail: olivian.lagardelosario@gmail.com

- SMS: +49 151 757 05 652

- postalisch an die Verkaufsstelle in Deutschland:

Dr. Isabel Serrano Castejón - Mayer
Denkmalsweg 7
18299 Laage

Werden Sie Patin / Pate eines Olivenbaums

Wir starten ein Projekt der Patenschaft in 2018:

Für eine Patenschaft von 55,00 pro Jahr bekommen Sie jeweils im November/Dezember 5 Liter erntefrisch gepresstes Bio-Olivenöl Virgen Extra im Metall-Kanister nach Hause geliefert. Es ist auch eine Flaschenabfüllung möglich (Zusatzkosten: 1,00 pro Flasche).

Nähere Informationen finden Sie auf unserer Webseite:

www.olivian.net

unter der Rubrik „Patenschaft“.

Die Patenschaft verlängert sich jeweils um ein Jahr, wenn der Patenschaftsbetrag im Erntejahr vor dem 30. August bezahlt wird. Sie endet automatisch, wenn keine Zahlung erfolgt ist.

Bei Rückfragen schreiben Sie bitte an:

olivian.lagardelosario@gmail.com

www.olivian.net



Selección: Lagar del Rosario
Finca de la Torrecilla

Bio-Olivenöl
Virgen Extra
Erste Güteklasse



**Olivensorten: Manzanilla, Picual und
Acebuche (Wildolive)**

Kaltgepresst

Ausgewählte Oliven aus ökologischem
Anbau, rein manuell geerntet.

Schutzgebiet für Biodiversität, v.a. Bienen
und andere Bestäuber.

Ohne künstliche Bewässerung, Verzicht auf
Pestizide, Herbizide oder chemische Düngemittel.

Producto de España - Product of Spain - Produkt aus Spanien

OLIVIAN

Selección
El Lagar del Rosario

Finca „La Torrecilla“: Biodiversität

Die Olivenbäume befinden sich in den Bergen „Sierra Morena“ bei Córdoba und sind ökologisch zertifiziert (C.A.E., Nr: 26842). Es ist ein Ort großer Biodiversität an Flora und Fauna. Wir achten insbesondere auf den Erhalt von Bienen und anderen Bestäubern. Es gibt einen Waldbereich, der unangetastet bleibt und viele Vogelarten. Es befinden sich dort auch Stuten. Wir wollen unsere Landwirtschaft so betreiben, dass wir diese Biodiversität erhalten und verbessern.

Wir verzichten komplett auf chemische Düngemittel, Herbizide oder Pestizide. Wir legen großen Wert auf den Erhalt und die Förderung einer Humusschicht, die auf natürliche Art zur Resistenz und Gesundheit der Bäume beiträgt.



Genetische Schätze

Unsere Finca hat viele genetische Schätze, auf kleinstem Raum befinden sich viele alte und seltene Olivensorten wie zum Beispiel: „Alamillo“, „Navadillo“, „Ecijano“, aber auch Wildoliven „Acebuche“, die dem Öl einen besonderen Geschmack verleihen. Diese alten Sorten könnten durch die großen Monokulturen verloren gehen, jedoch ist diese genetische Vielfalt für die Resistenz gegen Krankheitserreger sowie extreme Klimazustände und Klimaveränderungen sehr wichtig.

Produktion

Unsere Plantage wird ohne künstliche Bewässerung erhalten. Die Produktion ist rein manuell: mit „vareo“ (langen, hohlen Stäben) werden die Oliven von den kleinen Ästen getrennt und in Kisten, noch am gleichen Tag um die beste Qualität zu bekommen, zu einer zertifizierten Bio-Pressen gebracht, wo das Öl kalt gepresst wird.



Unsere wissenschaftlichen Kooperationen

Wir haben großes Interesse daran, den Schatz der Artenvielfalt zu erhalten. Wir sind dabei mit anderen Projekten und Institutionen, die die gleichen Ziele verfolgen, zu kooperieren:

- Kooperation mit der Abteilung Bienenzucht der Universität von Córdoba (Fachbereich für Zoologie), die es ermöglicht hat - inzwischen bereits schon über mehrere Jahre - Teile ihres Bienenbestandes bei uns zu beherbergen.
- Das EU-Projekt „Olivos Vivos“ der Universität von Jaén, welches untersucht, wie man die Produktivität/Rentabilität mit dem Erhalt der biologischen Vielfalt in Olivenhainen vereinbaren kann.
- Das Projekt CIBERA“ (Landwirtschaft, Kultur und Kunst), welches in Córdoba entwickelt wurde und sich mit der Auswahl und Konservierung von Samen von Gräsern und Gemüsearten beschäftigt.

Eigenschaften des Öles

Die Eigenschaften sind nach den Ergebnissen des Labors Aproa in Córdoba (29.12.17) die folgenden:

- Fruchtig; sanft; grün
- Leichter pikanter Nachgeschmack
- Kein Defekt

Das Öl hat dazu auch einen sehr niedrigen Säuregehalt (0.27%) – ein sehr gutes Qualitätsmerkmal – und gehört somit zur besten Qualitätsstufe „Virgen Extra“.

Eine zweite Analyse (09.01.2018), um den Bestand von Estern und Pestiziden zu analysieren, wurde vom Labor Unapoliva (anerkannt durch das „International Olive Council“) durchgeführt. Die Ergebnisse dieser detaillierten Analyse weisen die komplette Abwesenheit von Estern und Pestiziden auf. Der 10-seitige Bericht kann in unserer Webseite eingesehen werden.

„Registro de sanidad“ (Hygiene-Registrierungsnummer):
NRS-16.004469/CO

