Für weitere Informationen stehen wir Ihnen auch persönlich zur Verfügung.

NEMEON Ralph Brößling

edles Olivenöl und andere Genüsse
direkt aus Griechenland

Bestellungen unter
040-7635286 nemeon.de
(in dringenden Fällen 0172-4027429)

Versand schon ab 3 Flaschen Olivenöl
Lagerverkauf nach telefonischer Vereinbarung

Reeseberg 46 21079 Hamburg

Manufaktur - Hamburg

NEMEON

OLIVENÖL

seit 25 Jahren
aus eigener Herstellung

...und andere Genüsse
direkt aus Griechenland

Zu Beginn ihrer Reife, wenn die Olive noch wenig, aber das beste Öl enthält, werden die Früchte für NEMEON von Hand geerntet. Diese Oliven der frühen Ernte geben dem NEMEON Olivenöl die kräftig grüne Farbe und das unverwechselbare, frisch-fruchtige Aroma.

Es werden nur **ausgewählte Oliven** derselben dörflichen Region **Griechenlands** verwendet. Die Bäume wachsen hier überwiegend in Hainen. Im Gegensatz zur Plantage stehen sie ohne geometrische Ordnung auf den Wurzeln von Wildoliven, welche vor bis zu 500 Jahren durch Pfropfung veredelt wurden. Die ältesten Bäume des damaligen Waldgebietes wurden durch Schafspfade früh zugänglich, im 15. Jh. veredelt und tragen noch heute. Wir bitten um Verständnis, dass wir hier nur einen Ausschnitt des Geheimnisses lüften, um die Region in ihrer Struktur zu schützen.

Die Früchte entstammen einem Gebiet von etwa 10 km Umkreis. Die Ernte wird sofort vor Ort in kleinen Einzelpartien verarbeitet und verkostet. Nur die so gefundenen, **besten Partien** gelangen in unsere Flaschen.

Ein Zeitaufwand den man schmeckt !

Wir bieten grundsätzlich nur **Jahrgangsöl** an. Auch wenn sich Olivenöl deutlich länger hält als eine Ernteperiode, so mischen wir nicht! Wir umgehen Überschneidungen durch einen vergünstigten Restverkauf an Großabnehmer. Durch das **schonende „kontinuierliche Fliehkraftverfahren"** bleiben den Früchten die schweren Mühlsteine und die schadende Oxidation des herkömmlichen Verfahrens erspart.

In der sogenannten „Spastira" werden die Früchte **kühl** und besonders **schonend** gemahlen. So schonend, dass die Oliven gerade mal ein fünftel so thermisch belastet werden, wie dies für eine Kaltpressung zulässig wäre.

Der Fruchtbrei wird dann in einem geschlossenen Edelstahlzylinder behutsam geschleudert **statt gepresst**. Den meisten Olivenölen wird danach noch das Fruchtmark durch Filtrierung entzogen – das NEMEON OLIVENÖL bleibt **ungefiltert** und ist reich an OPC und Vitaminen.

Ein direkter Vergleich beider Verfahren (mit gleichwertigen Früchten derselben Ernte) hat durch die anschließende Blindverprobung eindeutig gezeigt, dass das so gewonnene Öl frischer und fruchtiger schmeckt. Dies gestanden auch die eher konventionell eingestellten Einheimischen ein, nachdem sie ihr eindeutiges Urteil über die - für sie nicht erkennbar gekennzeichneten - Proben abgegeben hatten.

Neben dem neuen, schonenden Verfahren blickt man jedoch gelassen auf rund **3000 Jahre Erfahrung** mit dem Ölbaum zurück. Die beste Methode nützt schließlich wenig, wenn die Olive nicht stimmt! Man versteht hier sein „Landwerk" seit den Zeiten des Herakles, auf dessen erstes Werk auch der Name des Öles zurückgeht.

Lagern Sie NEMEON OLIVENÖL bitte dunkel und gern bei Raumtemperatur.

So entfaltet es sofort sein volles Aroma. Es besitzt selbst konservierend wirkende Naturstoffe und hat seinen Platz außerhalb des Kühlschranks. Schon im Altertum wusste man um die Möglichkeit Gemüse und Fisch durch Einlegen in Olivenöl haltbarer zu machen…

Für den vollen Genuß das Fruchtmark bitte gelegentlich aufschwenken.

Herzlichst,
Ihr Ralph Brößling

NEMEON