



Corbine di Mezzo

*Str.Pieve San Sebastiano, 16.
06134 Perugia (PG),
Umbria, Italia.
PIVA 02486050541
Tel.+39 075 6910216.
Tel.+39 347 3245886.
info@corbinedimezzo.com
www.corbinedimezzo.com*

Produktinfo

Olivenöl

aus der Region Umbrien, dem grünen Herzen Italiens

Über 400 Olivensorten sind bekannt und kein Olivenöl gleicht dem anderen. Herkunft, Herstellung, Erntezeitpunkt und Sorte entscheiden über den Geschmack.

Das Familiengut Corbine di Mezzo mit über 3000 Olivenbäumen liegt auf einem sonnigen Hügel zwischen den historisch interessanten Städten Perugia und Assisi, das Sabine und Oliver Jackson naturnah bewirtschaften. Sie garantieren für die Echtheit ihres Produktes in der höchsten Güteklasse. *Die Oliven werden von Hand gepflückt* und innerhalb von 24 Stunden gepresst. Das native Olivenöl extra „*Corbine di Mezzo*“ ist ein blend aus den drei traditionell umbrischen Olivensorten: *Frantoio, Moraiolo und Leccino*.

Die Oliven ändern im Laufe der Reifung ihre Farbe von grün über weinrot bis zu tief violetten Tönen. Der ideale Erntezeitpunkt zur Gewinnung von hochwertigem aromatischem Olivenöl ist erreicht, wenn die Oliven beginnen, die Farbe von grün zu weinrot zu verändern.

In der EU-Verordnung, die die Prüfung von nativem Olivenöl regelt, werden folgende positive Attribute für gutes Olivenöl genannt: *fruchtig, bitter und scharf*. Ein fruchtiges Olivenöl ist extrem frisch in der Farbe, in der Nase, am Gaumen. Schärfe und Bitterkeit sind wesentliche Qualitätskriterien, doch durch die weite Verbreitung von Billigölen empfinden viele Konsumenten Bitterkeit und Schärfe als negativ.

Entgegen verbreiteter Meinung erträgt Olivenöl hohe Temperaturen beim Kochen besser als andere Öle und ist deshalb zum sanften Anbraten bestens geeignet. Es kann bis zu 180°C erhitzt werden. Sogar frittieren ist kein Problem. Erst bei über 36 Stunden Erhitzung über 180°C kommt es zu einer oxidativen Reaktion. Aber wer erhitzt sein Öl schon so lange?

Qualitätskriterien. Warum nicht ein billigeres Olivenöl vom Supermarkt?

Wir garantieren 100% unsere eigenen Oliven, die von den Bäumen rund um unser Haus kommen. Die Bäume werden ganzjährig gepflegt und natürlich behandelt. Der Erntezeitpunkt wird sorgfältig gewählt. Bei der Pressung ist uns wichtig, dass die Oliven sofort nach dem pflücken in die Mühle kommen, um Oxidation zu vermeiden. Sie werden kalt gepresst (d.h. die Paste wird nicht über 30°C erhitzt). Der Säuregehalt darf 0,8% nicht überschreiten, wenn es als "extra vergine" qualifiziert wird. Unser Olivenöl hat einen Wert von 0,2%, welcher die gute Qualität garantiert. Bei Billigölen kann man weder Herkunft noch Inhalt nachweisen, oder die Verarbeitungsschritte. Wie bei vielen anderen Lebensmittel kann das gesundheitsschädigend sein.

Luft, Licht und Wärme machen Öle ranzig. Olivenöl hält sich unbeschadet, wenn es unter Licht- und Luftabschluss an einem kühlen Ort (ideal zwischen 14°C und 18°C) aufbewahrt wird, aber bitte nicht im Kühlschrank. Bei Temperaturen unter 10°C kann es ausflocken. Die Qualität wird dadurch jedoch nicht beeinflusst - bei Zimmertemperatur wird es wieder klar.

Produktinfo

Was bringt Olivenöl für unsere Gesundheit?

Der Ölbaum gehört unbestritten zu den ältesten Kulturpflanzen der Welt. Bereits in der Antike war die Olive nicht nur als Nahrungsmittel bekannt, sondern diente auch als Kosmetikum und Medizin.

Die heutige Wissenschaft belegt die gesundheitsfördernde Wirkung von hochwertigem Olivenöl. Es bietet mehrfachen Schutz durch seine Inhaltsstoffe:

Polyphenole schützen den Körper vor der schädlichen Wirkung von freien Radikalen, wirken entzündungshemmend, krebsvorbeugend und vermindern die Fettablagerungen in den Blutgefäßen. Eine amerikanische Studie hat gezeigt, dass

das Alzheimer-Risiko durch die regelmäßige Zufuhr von Polyphenolen um 76% gesenkt werden kann.

Einfach ungesättigte Fettsäuren senken das „böse“ Cholesterin LDL, während das „gute“ HDL erhöht wird. Wird das „böse“ Cholesterin gesenkt, verringert sich statistisch nachweisbar das Auftreten von Herzkrankheiten. Fest steht, dass in den Mittelmeerländern wesentlich weniger Menschen an Arteriosklerose und Herzinfarkt erkranken, als in unseren Breiten. Einfach ungesättigte Fettsäuren dienen auch der Regulierung des Blutdrucks und der Durchblutung. Untersuchungen haben ergeben, dass die Ölsäure auch beim Zellaufbau von Kleinkindern eine wichtige Rolle spielt und sich positiv auf die Lernfähigkeit auswirkt. Babys erstem Brei wird in Italien bereits Olivenöl zugefügt.

Vitamin E schützt vor Arteriosklerose, stabilisiert die Zellmembran und wirkt so dem Altern entgegen.

Olivenöl ist auch für die Hautpflege interessant. Die natürlichen Fette des Olivenöls ähneln den hauteigenen Lipiden und können dadurch den Feuchtigkeitshaushalt verbessern und den natürlichen Säureschutzmantel der Haut stärken.

Tipp: Wenn die Hände stark verschmutzt sind z.B. von der Gartenarbeit, eignet sich ein Peeling (man mischt Olivenöl mit Zucker oder Salz) perfekt zur Reinigung.

Sabine & Oliver Jackson

www.corbinedimezzo.com

www.madeinumbria.at

T: +43 660 8375593

info@madeinumbria.at

Burgenland: Gerti Jellasitz

T: +43 699 10870058

gerti.jellasitz@bnet.at

Azienda Agricola
Corbini di Mezzo

Azienda Agricola
Corbini di Mezzo