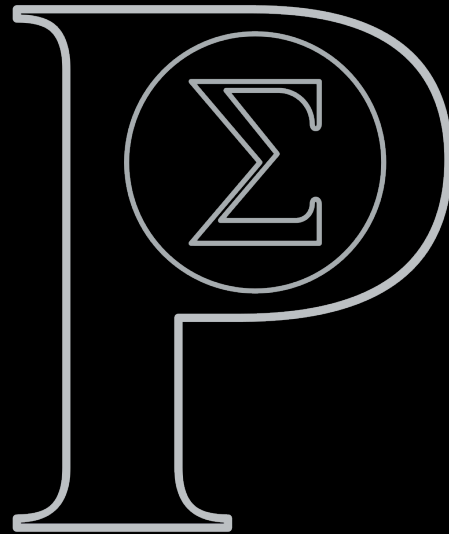




PATERAS BY STEFANOS

G E N U S S U N D Q U A L I T Ä T E R L E B E N



PATERAS BY STEFANOS
GENUSS UND QUALITÄT ERLEBEN

DAS GRÜNE GOLD



Unsere Geschichte

Als Familie haben wir mehrere Jahre im Europäischen Ausland mit Schwerpunkt Griechenland und den mediterranen Ländern gelebt. Wir haben viele Freunde gewonnen und mussten feststellen, dass es dort Lebensmittel von höchster Qualität gibt, die dem Verbraucher vorenthalten werden und im Handel nicht erhältlich sind. Diese Produkte werden ausschließlich für den Eigenverzehr produziert.

Die Idee

Da wir selbst in den Genuss kamen, diese außerordentlichen Produkte zu genießen, war die Idee recht schnell geboren: Wir möchten diese Produkte einem auserwählten Kreis von Verbrauchern zugänglich machen. Und hier steht Qualität, nicht Quantität im Vordergrund. Da die Idee nun geboren war, mussten wir uns auf ein Produkt festlegen. Wir entschieden uns für eines der ältesten und gesündesten Produkte im mediterranen Raum, nämlich die Olive oder die daraus entstehenden Produkte, in der Hauptsache das Olivenöl. Das Olivenöl bezeichnet man nicht ohne Grund als das grüne Gold. Kein anderes Produkt bringt den mediterranen Lebensstil dem Verbraucher näher als Olivenöl. Hervorragend geeignet zum Verzehr, hat man auch schon vor Jahren seine heilende Wirkung diagnostiziert, was mittlerweile von führenden Professoren der Medizin bestätigt wird. Somit fiel die Entscheidung relativ leicht, den Schwerpunkt auf das Olivenöl zu legen.



Die Philosophie

Qualität immer vor Quantität. Es wäre ein Leichtes, an eine große Ölmühle heranzutreten und dort riesige Mengen von Ölen zu kaufen. Dies entspricht aber nicht unseren Ansprüchen und Philosophie. Wir haben ein kleines elitäres Netzwerk von privaten Landwirten, die uns Teile ihrer Produktion verkaufen. Wir sprechen hier von Ölen, die für den Eigenverzehr hergestellt werden und somit von allerhöchster Qualität sind. Alle Öle sind aus kontrolliertem Anbau und haben Bio-Qualität. Oberste Priorität für uns bedeutet auch, den einfachen Landwirt in seiner Produktion zu unterstützen und kein Preisdumping zu betreiben. Für Qualität muss ein angemessener Preis bezahlt werden. Wir vertreten hier die These: der kleine Landwirt soll partizipieren, nicht die Großunternehmen.



DER WERDEGANG UNSERER OLIVE

Kontrollierter Anbau



Unter kontrolliertem Anbau verstehen wir :

- Eigene Olivenhaine
- Kein Einsatz von Pestiziden
- Ausreichende Platzverhältnisse
- Kontrolle der Olive

Schonende Ernte



Schonende Ernte bedeutet für uns:

- Von Hand gepflückt
- Von Hand mit mechanischem Gerät gepflückt
- Sondierung der Oliven bereits bei der Ernte
- Abtransport in schonenden Behältnissen

Aufbereitung der Olive



Die optimale Aufbereitung der Olive:

- Schonender Transport zur Ölmühle
- Umgehende Verarbeitung der Olive am besten am gleichen Tag
- Nur in modernsten Ölmühlen nach EU Standard und Vorschrift
- Direkte chemische Kontrolle

UNSERE PRODUKTE

Unsere Produkte entsprechen den höchsten Qualitätsstandards. Dies können wir nur dadurch gewährleisten, dass wir eigens für uns produziertes Öl oder welches aus unseren Partnerschaften von ausgesuchten und kontrollierten Landwirten vertreiben, die nach unseren Vorgaben produzieren. Wir vertreiben ausschließlich Öle der Güteklasse **Nativ Extra High Polyphenol**, **Nativ Extra** und **Nativ**.



Qualitätsstandards



Nativ Extra High Polyphenol

Olivenöl mit einer hohen Anzahl an Polyphenolen ist nachweislich das gesündeste, was es gibt. Es enthält Polyphenole, Vitamin E, Omega 3, Omega 6, Omega 9 und Squalan, das letztendlich für eine sanfte, gesunde Haut sorgt. Es ist eher ein funktionelles Lebensmittel. High Polyphenol Extra Natives Olivenöl ist immer kaltgepresst bei unter 27° Grad Celsius.

Natives Olivenöl Extra

Natives Olivenöl Extra ist die Bezeichnung für die höchste Güteklasse von Olivenöl. Wörtlich übersetzt, Olivenöl naturbelassen von besonders hoher Qualität. Natives Olivenöl Extra ist immer kaltgepresst und beim Mahlen darf die Temperatur nicht über 27° Grad Celsius steigen.

Natives Olivenöl

Nativ übersetzt sich wörtlich mit „naturbelassen“. Olivenöl ist nativ, wenn es ausschließlich mit mechanischen Verfahren direkt aus Oliven gewonnen wird. Mit chemischen Lösungsmitteln kommt es dabei nicht in Kontakt. Das macht natives Olivenöl zu einem schmackhaften und vor allem gesunden Küchenhelfer.

Lampantöl

Ein Lampantöl entsteht aus verdorbenen, vom Boden aufgesammelten, in Fermentation begriffenen Oliven. Es muss raffiniert werden und darf erst danach mit einem nativen Öl verschnitten, als Olivenöl bestehend aus raffinierten Olivenölen und Nativen Olivenölen, in den Verkauf kommen.

Raffiniertes Olivenöl

Raffinierte Öle werden durch den Einsatz von Hitze (bis zu 240°C) und Chemikalien gewonnen. Hier wird das Öl heiß gepresst, dabei werden Lösungsmittel (Hexan oder Leichtbenzin) verwendet. Zum Schluss wird das Öl raffiniert. Beim Raffinieren verliert das Öl jedoch die typische Geschmacksnote. Man wendet diese Methode an, um große Mengen herzustellen.

QUALITÄT VOR QUANTITÄT

Eine unserer Ölmöhlen

Eine der modernsten Ölmöhlen in Griechenland. Durch langjährige Freundschaft ist es uns gelungen mit dieser Ölmühle zusammen zu arbeiten. Die Ölmühle wurde nach den neusten Richtlinien der EU Verordnung gebaut und entspricht den Top Standards. Inmitten von Olivenhainen gelegen wurde sie so konstruiert, dass sie sich vorbildlich in die Landschaft einfügt. Die Ölmühle verfügt über ein eigenes Labor um stets in der Lage zu sein die Qualität der Olive und des Öls zu testen und zu bestimmen. Somit ist gewährleistet das bei einer eventuellen Verunreinigung des Öls die Produktion sofort gestoppt werden kann und die Oliven nicht weiter verarbeitet werden. Hat das Öl die Qualitätsstufe erfüllt wird es in den dafür vorgesehenen Inox Behältern gelagert und gefiltert. Nach dem Prozess des Filterns wird das Öl in einen anderen Inox Behälter umgefüllt bis es abgerufen wird. Dies alles geschieht in Vakuumbehältern, damit das Öl nicht mit Sauerstoff in Berührung kommt und somit die Qualität und Haltbarkeit immens beeinflussen würde. Sobald das Öl seine Qualitätsstufe erreicht hat wird es direkt aus dem Inox Behälter in Flaschen abgefüllt, Etikettiert und verpackt.



QUALITÄT VOR QUANTITÄT

Dafür stehen wir mit unserem
Namen !



Olivenöl ist ein Naturprodukt. Was bedeutet das für den Verbraucher? Es bedeutet folgendes: Ein qualitativ hochwertiges Olivenöl der Güteklasse Nativ Extra oder Nativ wird nach der nächsten Ernte und Verarbeitung voraussichtlich einen etwas anderen Geschmack haben. Wir kaufen von unseren Landwirten die Kontingente die sie nicht selbst verbrauchen können. Zum Teil versehen wir diese mit unserem eigenen Label oder aber lassen die Öle speziell für uns verfeinern und kontrollieren und machen daraus eine SPECIAL oder sogar eine SPECIAL LIMITED EDITION. Sobald wir ein Kontingent verkauft haben müssen wir bis zur nächsten Ernte und Produktion warten um von diesem Landwirt wieder ein neues Kontingent zu bekommen.



UNSER OLIVENÖL



PATERAS BY STEFANOS Natives Olivenöl extra Premium Qualität

Ein natives Olivenöl von extra hoher Qualität, dass ausschließlich durch Oliven der Varietät „Koroneiki“ gewonnen wird.

Die Frucht reift auf dem Baum und wird mit der Hand eingesammelt. Die Aufbereitung der Oliven findet am selben Tag der Ernte ausschließlich mit mechanischen Verfahren und unter niedrigen Temperaturen statt.

Das von uns produzierte native Olivenöl extra verfügt über einen niedrigen Säuregehalt, eine tiefgrüne Farbe und hinterlässt ein samtiges Gefühl im Mund. Es verfügt über ein mildes intensives fruchtiges Aroma und zeichnet sich durch seine leicht würzigen Noten aus.

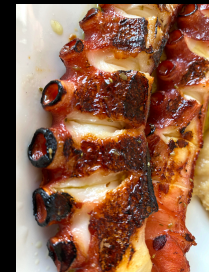
Sein Geschmack ist reich und voll. Ein Öl mit hohem Nährwert und zahlreichen, dem menschlichen Organismus wohltuenden Eigenschaften.

Ein Olivenöl das bei der Pressung die Temperatur von 27° nicht übersteigt und somit ein High Class Premium kalt gepresstes Olivenöl ist.

Es ist abgefüllt in dunklen Glasflaschen à 750 ml.

Anwendung

Hervorragend geeignet für die Zubereitung von Gerichten, in Salaten, beim Braten von Fleisch (keine Steaks mit sehr hoher Temperatur), Fisch und Gemüse und als Hauptzutat für Dressings und vieles mehr. Ein Öl, bei dem Sie merken wie wohl es Ihnen tut und um das Sie andere beneiden werden.



UNSERE GESCHMACKSÖLE



Infundiertes Olivenöl nennt man Olivenöl, dass mit einem Kraut (frisch oder getrocknet) oder einem anderen natürlichem Gewürz aromatisiert wurde, um ihm einen verbesserten Geschmack zu



PATERAS BY STEFANOS OLIVENÖL MIT **BASILIKUM**

Basilikum gehört zu den beliebtesten aromatischen Kräutern, die bei der Produktion von aromatischen Olivenölen verwendet werden, da es über einen leichten und frischen Geschmack verfügt. Geben Sie ein paar Löffel Öl auf saftige Tomatenscheiben und Feta und der Griechische Salat ist fertig. Verwenden Sie das Öl bei der Zubereitung von Pasta mit Pesto Saucen, probieren Sie ein paar Tropfen auf Ihrer Pizza- Margherita oder auf Ofenkartoffeln mit geriebenem Parmesan.

OLIVENÖL MIT **ORANGE**

Eine einzigartige Kombination, ideal für salzige und süße Gerichte. Fügen Sie Gerichten der asiatischen Küche, Gemüse-oder Fruchtsalaten, sogar Backwarenrezepten ein paar Tropfen hinzu, und ersetzen Sie damit Teile des Öls oder der Butter. Das wärmende Orangenaroma sorgt bei jedem Gericht für einen intensiven Geschmack.

OLIVENÖL MIT **CHILI**

Verleihen Sie Marinaden für Fleisch und Hühnchen, Suppen oder Schmorgerichten eine pikante Note mit nur ein paar Tropfen Olivenöl mit Chili. Sein voller und gleichzeitig milder Geschmack verleiht allen Gerichten einen leicht würzigen Geschmack, ohne die anderen Zutaten zu überdecken. Sie können es auch super als Dip zu einem schönen Stück Baguette verwenden.

OLIVENÖL MIT **ZITRONE**

Zitrone ist eine der beliebtesten Varianten um fast jedes Gericht der modernen Küche zu verfeinern. Der Schwerpunkt liegt hierbei überwiegend bei Fischgerichten. Es ist allerdings eine Wohltat für jeden Salat Liebhaber.

UNSER HIGH POLYPHENOL ÖL



HOLISTON Exclusives Produkt PATERAS BY STEFANOS Natives Extra High Polyphenol



Ein kleiner elitärer Landwirt der von diesem außergewöhnlichen Öl ca 600 Liter im Jahr produziert. Die Familie wußte schon immer, dass das Olivenöl dass sie für den persönlichen Gebrauch produzieren etwas besonderes ist. Die Oliven reifen auf der Sonneninsel (Rhodos) und haben einen außergewöhnlichen Geschmack.

Doch es steht hier nicht der Geschmack im Vordergrund sondern vielmehr der Gesundheitliche Aspekt. Dieses Öl wird anders gewonnen als übliche Olivenöle hoher Qualität.

Die Olive wird noch sehr klein und ausschließlich vor Sonnenaufgang wegen der Luftfeuchtigkeit und den Temperaturen von Hand geerntet und in speziell dafür vorgesehene Kisten gelagert. Innerhalb weniger Stunden wird sie dann zu unserer neuesten Zwei-Phasen-Mühle gebracht um den schonendsten Mahlvorgang bei einer Temperatur nicht über 27° Grad zu vollziehen. Dies nennt man Kaltpressung, bei der die Aromen und Teile der Eigenschaften erhalten bleiben.

Die Filterung des Öls erfolgt auf natürliche Weise mit Hilfe der Schwerkraft. Das Öl kommt in einen INOX Tank indem sich die Schwebeteilchen absetzen und so eine natürliche Filterung stattfindet. Anschließend wird der saubere Teil in einen anderen Inox Tank umgefüllt sodass wir im Endprodukt 20-30% mehr Polyphenole finden, die durch den Filtrationsprozess verloren gehen würden.

Es gibt Olivenöle und es gibt HOLISTON. HOLISTON deckt fünf gesundheitsbezogene Angaben aus der EU Verordnung ab:

Polyphenole - Vitamin E - Omega 3 - Omega 6 - Omega 9

Ein Meilenstein in unserem Qualitätssegment ist die Zusammenarbeit mit „PATERAS BY STEFANOS“, ein Unternehmen das höchste Qualitätsansprüche stellt und immer dafür sorgen wird, dass Holiston eines der besten High Phenolic Öle auf dem Markt ist. Diesbezüglich gibt es eine spezielle Limited Edition, ausschließlich für „PATERAS BY STEFANOS“, die diese Standards noch einmal leicht übertrifft.

UNSER PRESTIGE BALSAMICO ESSIG



PATERAS BY STEFANOS Balsamico Essig der Extraklasse

Dieser Balsamico Essig aus Modena reift mit Bedacht und über einen Zeitraum von mindestens 3 Jahren in Holzfässern. Dadurch entwickelt er seine typischen Düfte eines hochwertigen Produkts.

Die Säure vermischt sich mit dem Geschmack der Edelholzfässer wodurch ein sehr fruchtiger Geschmack entsteht. Ein wahrer Nektar für Genießer der Balsamico Tradition.

Mit dem Namen PRESTIGE wollten wir die Einzigartigkeit und die Geschichte eines Balsamico Essigs aus Modena unterstreichen, der durch seinen Duft und Süße keinem anderen gleicht.

Anwendung

Ein hervorragender Begleiter für Frischkäse oder Saisonkäse, Vanilleeis, frisches Obst, ein schönes Filetstück oder Tartar sind die idealen Zutaten für den PRESTIGE.

Für uns abgefüllt in Glasflaschen á 250 ml





Bertha von Suttner Strasse 5 - 66123 Saarbrücken - Germany
www.paterasbystefanos.de