

evoo

ARMONÍA

DAS BESTE OLIVENÖL FÜR SCHWEIZER PROFI-KÜCHEN

**WIE DAS ECHE NATIVE
OLIVENÖL EXTRA "ARMONÍA"
IHRE PROFI-KÜCHE
NACHHALTIG VERBESSERT**

POLYPHENOLE SIND EIN NATÜRLICHER HITZESCHUTZ

Warum gutes Olivenöl
erhitzt werden darf

DIE HERKUNFT KENNEN

Das Bedürfnis
grosser Küchenchefs

HEIMAT DES SCHÖNSTEN OLIVENHAINS DER WELT

Casas de Hualdo: Der vielfach
ausgezeichnete Betrieb, der das Olivenöl
"Armonía" herstellt

SICHERHEIT BEIM OLIVENÖLKAUF

Gute Gründe für eine Zusammenarbeit mit
dem Kompetenzzentrum für Olivenöl evoo ag



DARÜBER DÜRFEN SIE IN DIESER BROSCHÜRE LESEN

Wie das Olivenöl "Armonía" Ihre Profi-Küche in sechs Disziplinen nachhaltig verbessert

4

Casas de Hualdo "Armonía": Die Produktdetails zum besten Küchenolivenöl der Schweiz

6

Besser mit gutem Olivenöl: Polyphenole schützen das Olivenöl beim Erhitzungsprozess

12

Gesund mit gutem Olivenöl: Krankheiten vorbeugen & Genesungsprozesse beschleunigen

18

Wissen, woher das Olivenöl stammt: Ein neues Bedürfnis vieler Küchenchefs

22

Heimat des schönsten Olivenhains der Welt: Casas de Hualdo in El Carpio de Tajo

26

Gute Gründe für eine Zusammenarbeit mit evoo ag

36

evoo

IMPRESSUM

Herausgeberin
evoo ag
olive oil competence center
Eichweid 5
CH-6203 Sempach Station

Zuständig
Brun, Silvan Peter

Bildnachweis
AdobeStock; evoo ag

info@evoo.ch
www.evoo.expert

Jahrgang
2023

ARMONÍA

DAS MEHRFACH AUSGEZEICHNETE OLIVENGUT CASAS DE HUALDO STELLT MIT "ARMONÍA" EIN PREISGÜNSTIGES ERSTKLASSIGES NATIVES OLIVENÖL EXTRA HER, DAS EINERSEITS WEGEN SEINER SENSORISCHEN QUALITÄT UND ANDERERSEITS WEGEN SEINES VIELFÄLTIGEN EINSATZGEBIETES IN DER KALTEN UND WARMEN KÜCHE VON CHEFS IN DER GESAMTEN SCHWEIZ ÄUSSERST BELIEBT IST.

Seit 2017 bedient das Kompetenzzentrum für Olivenöl evoo ag seine Kundschaft aus der Gastronomie - von staatlichen sowie privaten Gesundheitseinrichtungen wie Spitäler und Heime bis hin zu Luxushotels und Trendlokalen - mit dem echten nativen Olivenöl extra "Armonía" von Casas de Hualdo.

"Armonía" ist qualitativ äusserst hochwertig, wegen seiner hohen Polyphenollast von deutlich über 400 mg / kg, verbunden mit einem idealen Fettsäureprofil, bis zu 220 °C hitzestabil und

vielseitig einsetzbar. Egal ob Confiieren von Fisch, Sautieren von Gemüse, Grillieren von Fleisch, Frittieren von Kartoffeln oder als Basiszutat für Salatdressings - "Armonía" meistert jede Küchendisziplin mit Bravour.

Das echte native Olivenöl extra "Armonía" von Casas de Hualdo überzeugt mit einer pflanzlich-frischen grünen Fruchtigkeit, ist kaum bitter und hat eine angenehme, wärmende Schärfe. "Armonía" ist ein wahres Plus für Ihre Profi-Küche. Wagen Sie den Versuch!



DRESSING

Weil das Olivenöl "Armonía" lediglich eine leichte Bitterkeit hat, eignet es sich perfekt für jegliche Salatdressings. Seine pflanzlich-frisch anmutende grüne Fruchtigkeit verleiht Salaten einen zusätzlichen Frischekick, was Gäste besonders mögen.



CONFIEREN

Das hervorragend duftende und schmeckende "Armonía" lässt den Fisch, das Fleisch und das Gemüse gut umschlossen im eigenen Saft niedergaren. Dabei sorgt es nicht nur für maximalen, sondern vor allem auch für unverfälschten Geschmack.



SAUTIEREN

In und mit "Armonía" zu sautieren, sorgt für einen unvergleichlich guten Geschmack und bringt darüber hinaus gesundheitlich wertvolle Vorteile mit sich: Denn die im Olivenöl enthaltenen Polyphenole transferieren in Teilen ins Bratgut über.



GRILLIEREN

Das Einmassieren "Armonías", das sehr reich an oxidationshemmenden Polyphenolen ist, in das Fleisch, sorgt dafür, dass das Fleischfett beim Grillieren unter hohen Temperaturen nicht oxidiert. Die Polyphenole blockieren also die Oxidation.



FRITTIEREN

"Armonía", das reich an Ölsäure und an Polyphenolen ist, eignet sich perfekt für das Frittieren von Lebensmitteln. Mit seiner im Vergleich zu Sonnenblumen- oder Rapsölen recht hohen Viskosität, umschliesst es das Frittiergut bei hoher Hitzestabilität optimal.



BACKEN

Beim Backen erweist einem "Armonía" unverzichtbare Dienste. Es sorgt dafür, dass das Backgut luftig und für die Gäste äusserst bekömmlich im Sinne von wohl-erträglich wird. Ausserdem sorgt es bei Brotteigen für schöne goldbraune Krusten.

ARMONÍA

Spezifikationen & Sensorik



Spezifikationen

- ✓ natives Olivenöl extra aus Spanien (geprüfte und garantierte Qualität)
- ✓ konform mit Verordnung Nr. 817.022.17 des EDI vom 16.12.2016
- ✓ keine Zusatzstoffe
- ✓ komplett frei von Pestizid- und Schwermetallrückständen
- ✓ keine Allergene
- ✓ 3-Liter-Weissblechkanister mit Doppelventilsystem und Tragegriff

VERNÜNFTIGES GEWICHT



Ein Kanister fasst 3 Liter Olivenöl und wiegt rund 3 kg brutto. In einer Handelseinheit (1 Karton) befinden sich 4 Kanister, was einem Totalgewicht von ca. 12 kg entspricht.

EINFACHES HANTIEREN



Der 3-Liter-Kanister ist dank ergonomischem Plastiktragegriff einfach zu handhaben. Umfüllen in Quetschflaschen fällt besonders leicht.

SPARSAM



Effizientes, sparsames, restloses und ruckelfreies Ausgiessen des Kanister-Inhalts dank ausgeklügeltem Doppelventilsystem.

QUALITÄTSERHALTEND



Der Weissblechkanister ist mit Zinn innenbeschichtet, was die Qualität des Olivenöls bis zum Öffnen erhält. Der Kanister bietet darüber hinaus kompletten Lichtschutz.

FREI VON VERUNREINIGUNG



Der mit Zinn innenbeschichtete Kanister gibt im Gegensatz zur herkömmlichen PET-Flasche oder zum Plastik-Beutel (Bag in Box) keinerlei Rückstände an das Öl ab.

HÖCHSTE REZYKLIERQUOTE



Einfache bequeme und darüber hinaus kostenfreie Entsorgung. Weissblech hat gemäss Swiss Recycling die höchste Rezyklierquote aller Lebensmittelverpackungen.



Sensorikprofil



PFLANZLICH-FRISCH



"Armonía" überzeugt mit pflanzlich-frischen Noten. Der Duft ist betörend. Ganz so, als ob man die Tür zum Kräutergarten weit aufstossen würde. So muss Olivenöl riechen.

KAUM BITTER



Die Cuvée "Armonía" besteht zu 80 Prozent aus dem Öl milder Arbequina-Oliven. Diese sind kaum bitter. Folglich ist "Armonía" nur leicht bitter.

MITTLERE SCHÄRFE



"Armonía" zeigt sich mit schöner und ansteigender Schärfe. Diese ist aber nie zu dominant. Auch nicht in Salaten. Beim Erhitzen "verfliegt" sie gar gänzlich.



A close-up photograph of a chef's hands pouring a thin stream of golden olive oil from a glass bottle into a white ceramic bowl. The bowl contains a piece of seared fish, a dollop of red sauce, and some green garnish. The background is softly blurred, showing other plates of food on a white tablecloth. The lighting is warm and focused on the oil being poured.

BESSER

mit gutem
Olivenöl



Wer echtes natives Olivenöl extra nicht bloss als kochtechnisches Hilfsmittel sprich Schmiermittel versteht, sondern über das kulinarische und das gesundheitsfördernde Potenzial des grünen Goldes im Bilde ist, der macht aus Gutem das Beste. Echtes natives Olivenöl extra dient einerseits als grundsolide Basiszutat, die für Rückgrat sorgt und dem Gericht dadurch Halt gibt, sowie andererseits als vorzügliches Würzmittel, das je nach Sorte den Charakter eines Gerichtes unterstützen oder diesem eine ganz neue Wendung geben kann.

SILVAN BRUN
MASTER OF OLIVE OIL

Gutes wird besser



Olivenöl ist eines der ältesten mediterranen Kulturgüter, die bis in unsere Zeit überbracht wurden. Früher soll es vielerlei Funktionen erfüllt haben. So soll es einerseits als Grundnahrungsmittel verwendet worden sein und andererseits auch als Arznei- und Kosmetikmittel Anwendung gefunden haben. Ebenso soll es als Brennstoff für Öllampen eingesetzt worden sein. Von dieser Vielfältigkeit hat Olivenöl viel verloren. Öllampen benötigt heute zwar niemand mehr. Allerdings scheint das jetzige Anwendungsgebiet des Olivenöls auch sonst stark

eingeschränkt zu sein. Ging das Wissen um dieses kulinarisch und gesundheitlich derart wertvolle Elixier verloren? Klar ist nur, dass Olivenöl heute - insbesondere auch in professionellen Küchen - vorwiegend als technisches Hilfsmittel im Sinne eines Schmiermittels für italienisch anmutende Salate verwendet wird. Dabei kann das echte native Olivenöl extra von heute so viel mehr. Für exzellente Praktiker der mediterranen Küche dient echtes natives Olivenöl extra als basisgebende Zutat, als Sautier- resp. Frittiermedium und nicht zuletzt auch als vorzügliches Würzmittel.

Echtes natives Olivenöl extra hat längst nicht nur im kulinarischen Sinne sehr viel zu bieten. Sondern gerade was die Unterstützung der Gesundheit angeht, gilt das mediterrane Elixier als schier unübertreffliches Superfood. Einerseits wegen dem hohen Gehalt an der einfach ungesättigten Ölsäure (je nach Olivensorte bis zu 84 %) und andererseits vor allem auch wegen der hohen Polyphenollast. Gute Olivenöle (echt nativ extra) erreichen heute mindestens 300 mg / kg an diesen bioaktiven Substanzen. Spitzenöle teilweise gar das Fünffache - also 1'500 mg / kg. Letztere sind in der Natur der Sache liegend allerdings sehr bitter und scharf, handelt es sich bei den Polyphenolen doch um sehr potente bioaktive Abwehrstoffe des immergrünen Olivenbaums.

Insbesondere in Profi-Küchen sind ausgewogene Olivenöle deshalb sehr beliebt. Das heisst, zwischen Fruchtigkeit, Bitterkeit und Schärfe muss eine Balance herrschen, wobei viele Köche am liebsten auf Exemplare mit leichter Bitterkeit setzen. Diese haben den Vorteil, dass sie die Speisen selten bis nie dominieren, wenig kontrastreich sind und sich deshalb bestens für leichte Gerichte wie Blattsalate oder Süsswasserfische eignen.

Wer in seiner Küche nicht mit einem Dutzend Olivenölen - eines für jeden Zweck - arbeiten möchte und deshalb lieber ein "Universal-Olivenöl" einsetzt,

tut gut daran, eines von mittlerer Frucht, mässiger Bitterkeit und mittlerer Schärfe zu wählen. Die Polyphenollast sollte bei über 300 mg / kg liegen, damit die ungesättigten Fettsäuren des Öls bei heissen Anwendungen genügend geschützt bleiben.

Während herkömmliche Samenöle wie Sonnenblumen- oder Rapsöle bereits bei Temperaturen um 150 °C zur Oxidation neigen und somit beginnen, freie Radikale zu bilden, die - über einen längeren Zeitraum konsumiert - einen negativen Effekt auf die menschliche Gesundheit haben, bleibt echtes natives Olivenöl extra dank seiner hohen Polyphenollast und seinem idealen Fettsäureprofil selbst bei Temperaturen jenseits der 200 °C-Marke oxidationsstabil. Beim Erhitzungsprozess blockieren zunächst die Polyphenole und später auch die Tocopherole die Bildung freier Radikale, indem sie mit den für die Oxidation verantwortlichen Molekülen interagieren. Jene phenolischen Verbindungen, die während dieses Erhitzungsprozesses nicht "aufgebraucht" werden, bleiben bioaktiv und transferieren - gerade bei sautiertem Gemüse oder Kartoffeln - ins Bratgut über. Das im Anschluss an die Zubereitung servierte Gericht ist folglich mit entzündungshemmenden Verbindungen angereichert, die für die menschliche Gesundheit von grossem Vorteil sind. Das macht natives Olivenöl extra aus gesundheitlicher Sicht so einzigartig und wertvoll!



Olivenöl als Vorbild für industrielle Frittieröle

Man würde Olivenöl nicht erhitzen können, liest und hört man nördlich der Alpen immer wieder. Den Köchen der alten Garde hatte man diesen Irrtum in der Berufsschule gar als Wahrheit verkauft.

Diese Indoktrination, die von der Samenöl- und der gewinnorientierten Gesundheitsindustrie ausging, entfaltet ihre Wirkung bis heute. Nach wie vor wird natives Olivenöl extra in Profi-Küchen fast ausschliesslich vom Gardemanger oder vom Hors d'œuvrier bei kalten Speisen - vor allem bei Salaten - eingesetzt. Kaum jemand sautiert, geschweige denn frittiert darin. Zu unsicher fühlt man sich dazu.

Diese Angst ist allerdings belegbar unbegründet. Denn, einerseits gilt Olivenöl als eines der ältesten verzehrbaren fetten Öle überhaupt. Im Mittelmeerraum, wo die Menschen in einigen Gegenden mit einem überdurchschnittlich hohen Konsum an Olivenöl vergleichsweise sehr alt werden, nutzt man das Öl der Olive seit Jahrtausenden zum Braten und frittiert darin sowohl wasserhaltige als auch stärke- und proteinhaltige Lebensmittel. Und andererseits hat die Samenölindustrie bereits Mitte der 1990er Jahre damit begonnen, ölsäurereiche Sonnenblumensorten zu kultivieren. Anfänglich für die Oleochemie, etwas später für die Nahrungsmittelindustrie. Einige Jahre nach der Jahrtausendwende begannen hierzulande auch Experimente mit einer ölsäurereichen und gleichzeitig alpha-linolensäurearmen Rapsorte. An diesen Versuchen waren neben Agroscope des Bundes auch die Saatguthersteller Fenaco und Monsanto (heute Bayer CropScience) sowie die Organisationen und Betriebe INRA aus Frankreich, Swiss Granum, Florin und Sabo beteiligt. Beide Samenölprojekte - sowohl jenes zum HO-Sonnenblumenöl als auch jenes zum HOLL-Rapsöl - strebten die Schaffung eines Pflanzenöls an, welches ein dem Olivenöl ähnliches Fettsäureprofil aufweist.

Allen Nachahmerversuchen zum Trotz: Natives Olivenöl extra bleibt beim Frittieren deutlich länger stabil als HO-Sonnenblumen- und HOLL-Rapsöle. Und, auch die heutigen industriellen Frittiermedien, die zum Schutz vor Oxidation als Zusatz stark tocopherolhaltige Extrakte enthalten, werden vom nativen Olivenöl extra "Armonía" in Sachen Stabilität und Frittierqualität klar geschlagen. Ein in jedem Fall mindestens 33 % längerer Frittierereinsatz ist garantiert, wie ein 33-tägiger Praxistest von evoo im Jahr 2023 gezeigt hat.



Länger. Besser. Gesünder. Vernünftiger. Olivenöl.



Länger frittieren mit nativem Olivenöl extra.

Australische Forscher haben in einer im Jahr 2018 im Magazin "Acta Scientific Nutritional Health" publizierten Studie die Auswirkungen von Erhitzung auf natives Olivenöl extra und eine Reihe anderer gängiger Speiseöle wie Raps-, Sonnenblumen-, Kokos-, Erdnuss-, Avocado- und Traubenkernöl verglichen. Dabei stellte sich heraus, dass natives Olivenöl extra am sichersten und stabilsten ist, insbesondere wenn es bei hohen Temperaturen (240 °C) verwendet wird.

Wenn Speiseöl zu lange zu hoher Hitze ausgesetzt wird, zersetzt es sich nach und nach und erzeugt eine Vielzahl von Abbauprodukten wie freie Fettsäuren, sekundäre Oxidationsprodukte und sogenanntes polares Material. Es ist erwiesen, dass polares Material - regelmässig konsumiert - gesundheitsschädlich ist. So wird es unter anderem mit der Entwicklung von neurodegenerativen Erkrankungen wie Alzheimer und Parkinson in Verbindung gebracht.

Im Rapsöl entwickelten sich während des Tests, zu welchem die Öle einerseits während sechs Stunden

auf 180 °C und andererseits innerhalb von 20 Minuten schrittweise von 25 °C auf 240 °C erhitzt wurden, vor allem bei der Hoherhitzung mehr als zweieinhalbmals so viele polare Verbindungen wie in nativem Olivenöl extra. Diese überragende Stabilität, die natives Olivenöl in dieser wissenschaftlichen Untersuchung demonstrierte, belegt, dass es sich um das sicherste Speiseöl zum Sautieren und Frittieren überhaupt handelt.



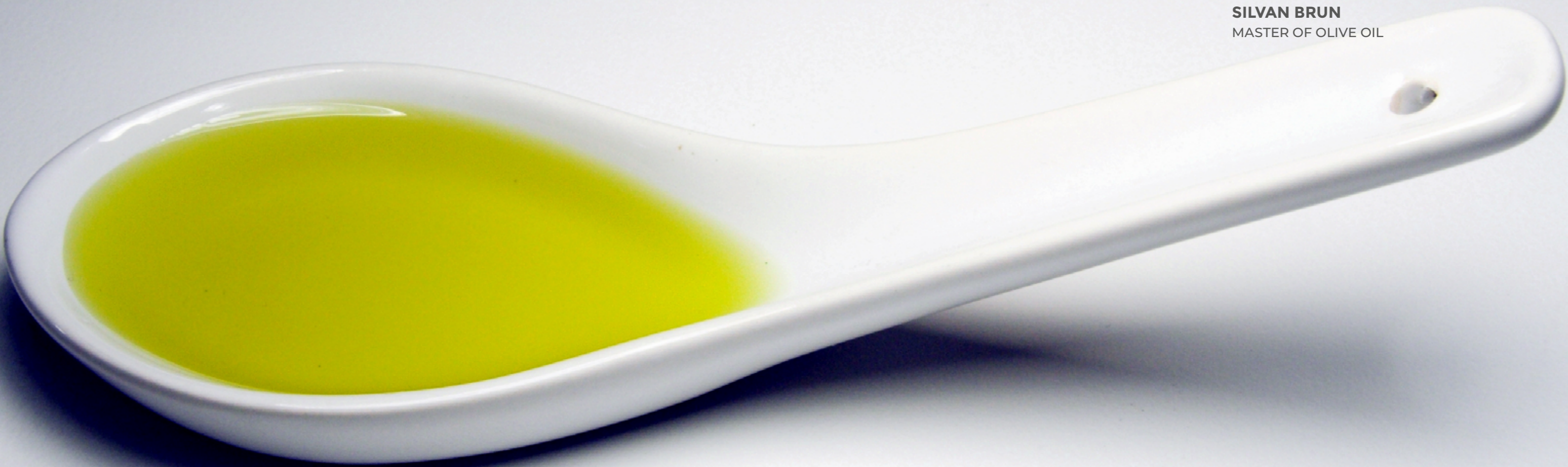
GESUND

mit gutem Olivenöl



Einige Spitzenerzeuger sind heute imstande, den von ihnen sorgfältig angebauten Oliven in modernen Extraktionsanlagen ein äusserst potentes Elixier aus Öl, im Öl emulgiertem Wasser und den darin gebundenen bioaktiven Substanzen zu entlocken. Die regelmässige Einnahme eines solchen Elixiers hat nachweislich positive Effekte auf die Gesundheit des Konsumenten. Heute können wir mit Sicherheit sagen, dass echte native Olivenöle extra so gesund sind wie noch nie zuvor.

SILVAN BRUN
MASTER OF OLIVE OIL



ERSTKLASSIGES OLIVENÖL, DAS AUFGRUND SEINER IM VERGLEICH ZU ANDEREN PFLANZENÖLSORTEN SCHONENDEN UND REIN MECHANISCHEN EXTRAKTION REICH AN EINER VIELZAHL AN BIOAKTIVEN SUBSTANZEN IST, TRÄGT - WENN REICHLICH KONSUMIERT - ERWIESENERMASSEN ZUR ERHALTUNG RESPEKTIVE WIEDERERLANGUNG DER GESUNDHEIT BEI. ES ÜBERTRUMPFT IN PUNKTO SICHERHEIT UND GESUNDHEIT JEDES ANDERE SPEISEÖL UM LÄNGEN.

BLUTDRUCKREGULIERUNG



Durch den regelmässigen Konsum von polyphenolreichem nativem Olivenöl extra kann der Blutdruck (systolisch & diastolisch) nachhaltig reguliert werden.

SCHUTZ DER BLUTFETTE



Durch die tägliche Einnahme von mindestens 20 Gramm polyphenolreichem nativem Olivenöl extra können die Blutfette zuverlässig vor oxidativem Stress geschützt werden.

BLUTZUCKERREGULIERUNG



Mit Olivenöl zubereitete Mahlzeiten, haben einen deutlich weniger hohen Anstieg des Blutzuckerspiegels zur Folge, als Gerichte, die ohne Olivenöl zubereitet werden.

NEUROPROTEKTIV



Der häufige Verzehr von Speisen, die mit und / oder in Olivenöl zubereitet werden, ist mit einem niedrigeren Risiko, an Alzheimer zu erkranken, verbunden.

SCHUTZ DER GEFÄSSWÄNDE



Die stete Einnahme von Olivenöl, das Reich an phenolischen Verbindungen ist, geht mit der Entspannung und somit dem Schutz des Endothels einher.

REGULIERUNG DARMILLIEU



Die in nativem Olivenöl extra enthaltenen phenolischen Verbindungen, insbesondere jene, die im Dünndarm nicht absorbiert werden, verbessern das Mikrobiota im Kolon.

LINDERUNG GASTRITIS



Olivenöl, das reich an Polyphenolen ist, kann - auf den nüchternen Magen eingenommen - die Entzündung der Magenschleimhaut lindern.

SCHUTZ DER LUNGEN

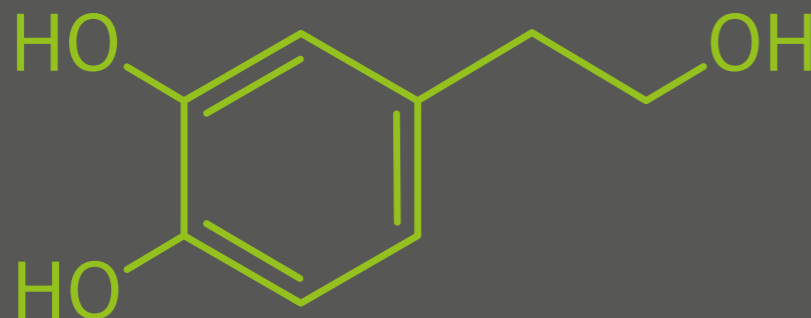


Der Konsum von Olivenöl, das eine Vielzahl an entzündungshemmenden sekundären Pflanzenstoffen beinhaltet, kann die Lungen schützen und Verengungen der Bronchien lösen.

SCHUTZ DES ERBGUTS



Hochwertiges Olivenöl sprich natives Olivenöl extra, das reich an Polyphenolen ist, kann die menschliche Desoxyribonukleinsäure vor Oxidation schützen.



Olivenöl ist die wichtigste Fettquelle in der mediterranen Ernährung. Es wird seit längerer Zeit mit einer niedrigen Sterblichkeitsrate in Verbindung gebracht, da Herz-Kreislauf-Erkrankungen, bestimmte Arten von Krebs und neurodegenerative Erkrankungen in Ländern rund um das Mittelmeer in geringerem Ausmass auftreten als beispielsweise nördlich der Alpen.

Tatsächlich liegen allerdings erst seit Kurzem fundierte Daten über den Nutzen des Olivenölkonsums für die primären Endpunkte der kardiovaskulären Gesundheit sowie für die Gesamtsterblichkeit vor. Die Ergebnisse großer EPIC-Kohorten (European Prospective Investigation of Cancer) belegen sodann einen umgekehrten Zusammenhang zwischen dem Olivenölkonsum und der Sterblichkeit sowie der Inzidenz koronarer Herzkrankheiten. Aus den Ergebnissen der "Drei-Städte-Studie" geht ebenfalls ein entgegengesetzter Zusammenhang zwischen dem Olivenölkonsum und dem Schlaganfallrisiko bei Frauen hervor. Und, aus den Forschungsergebnissen der riesigen PREDIMED-Studie (Prevention by Mediterranean Diet) wissen wir, dass der Verzehr von nativem Olivenöl extra im Rahmen einer mediterranen Ernährung das Risiko von Vorhofflimmern bei älteren Menschen mit hohem kardiovaskulärem Risiko deutlich verringert.

Umfangreiche und wissenschaftlich fundierte Erkenntnisse belegen zweifelsfrei den Nutzen des Olivenölkonsums für sekundäre Endpunkte von Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Mit anderen Worten heisst das, dass sich der Genuss von Olivenöl nachweislich positiv auf sekundäre Risikofaktoren für chronische degenerative Erkrankungen wie Insulinempfindlichkeit, Lipidstörungen und Lipidoxidation, DNA-Oxidation, Entzündungen, Endothelfunktion, thrombotische Faktoren und Bluthochdruck auswirkt.

In diesem Zusammenhang hat die Food and Drug Administration (FDA) der Vereinigten Staaten bereits im November 2004 eine Angabe auf dem Etikett von Olivenöl zugelassen, die besagt, dass der Verzehr von zwei Esslöffeln Olivenöl pro Tag aufgrund der einfach ungesättigten Ölsäure - Omega-9 - zur Verringerung koronarer Herzkrankheiten beiträgt.

Im November 2011 veröffentlichte ausserdem die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) eine Stellungnahme zu einer gesundheitsbezogenen Angabe im Zusammenhang mit den Vorteilen des täglichen Verzehrs von Olivenöl, das reich an phenolischen Verbindungen ist, wie z. B. natives Olivenöl extra, bei der Prävention der Oxidation von Lipoproteinen niedriger Dichte (LDL). Die EFSA war der Ansicht, dass 5 mg Hydroxytyrosol und seine Derivate (z. B. Oleuropeinkomplex und Tyrosol) in

Olivenöl täglich verzehrt werden sollten, um die gesundheitsbezogene Angabe auf Olivenöletiketten zuzulassen. Diese Mengen können übrigens im Rahmen einer ausgewogenen Ernährung leicht aufgenommen werden.

Für Küchenchefs, die stets auch Botschafter guten Essens sind, dürfte diese Erkenntnis ein Segen sein [..]

Die Bedingungen für die Verwendung der gesundheitlichen Auslobung auf Olivenölbehältern gemäss EFSA sind in der Verordnung 432/2012 der EU-Kommission geregelt. Laut dieser Verordnung darf die Angabe nur für Olivenöl verwendet werden, das mindestens 5 mg Hydroxytyrosol und seine Derivate pro 20g Olivenöl enthält. Damit die Angabe angebracht werden kann, muss der Konsument ausserdem darüber informiert werden, dass die vorteilhafte Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 20 g Olivenöl, d. h. eineinhalb Esslöffeln, erzielt wird.

Für Küchenchefs, die stets auch Botschafter des guten Essens sind, dürfte diese Erkenntnis ein Segen sein. Können sie in ihrer Küche doch vermehrt mit bestem Wissen und Gewissen auf das gesundheitlich für ihre Gäste erwiesenermassen vorteilhafte native Olivenöl extra zurückgreifen, und gleichzeitig die Verwendung von entzündungsfördernden industriell hergestellten Ölen aus Ölsaaten zurückfahren.

Den gesundheitlichen Vorteil, den die Gäste des Olivenöls wegen erfahren können, korrekt auf der Speisekarte ausgelobt, sind diese gar bereit, einen angemessenen Mehrpreis für die entsprechenden Gerichte zu bezahlen.

Für Patienten, die sich bei ihrem Genesungsprozess auch auf das gute Essen der Spitalküche verlassen, sind diese wissenschaftlichen Erkenntnisse - vorausgesetzt der Küchenchef setzt diese bei seiner täglichen Arbeit um - ebenfalls viel wert. Sie dürfen vermehrt in den Genuss von gesundheitsförderndem Olivenöl kommen.



Die Köche, mit denen evoo zusammenarbeitet, wissen, woher ihr Olivenöl stammt. Einige von ihnen haben den Ursprungsort ihres Erzeugnisses bereits einmal oder gar mehrere Male besucht, und haben gesehen, wie die Oliven geerntet und innerhalb von wenigen Stunden zu Öl verarbeitet werden. Sie kennen die Faktoren, die zu einem guten Olivenöl, wie sie es in ihren Küchen verwenden, führen.

SILVAN BRUN
MASTER OF OLIVE OIL

WISSEN,
woher das
Olivenöl stammt

Öle werden in Profi-Küchen bislang kaum als Zutaten, sondern vielmehr als Hilfsstoffe verstanden und entsprechend wird ihnen bei der Warencunde eine untergeordnete Priorität beigemessen. Langsam dreht der Wind und zahlreichen Küchenchefs wird bewusst, dass sie die Quelle der Öle, mit denen sie täglich arbeiten, bislang nicht kannten. Frittiermedien sind meist Gemische aus diversen Ölen verschiedener Herkunft. Die eingesetzten Olivenöle sind meist ebenso wenig rückverfolgbar - sie stammen nicht selten von einem Grossabfüller. Diese aufkommende Erkenntnis weckt das Bedürfnis nach Wissen und Sicherheit.

Der Erfüllung dieses Bedürfnisses ist evoo verpflichtet und bietet den Küchenchefs mit "Armonía" von Casas de Hualdo ein "Single Estate"-Olivenöl der ersten Güteklasse eines der herausragendsten Olivenölerzeu-

gers unserer Zeit an. Auf Hualdo wird in der gutseigenen Mühle aus den in den eigenen Hainen angebauten Oliven der Sorten Arbequina und Picual innerhalb von maximal sechs Stunden nach der Ernte das vorzügliche Öl "Armonía" extrahiert. Herbst für Herbst.

Die Küchenchefs, mit welchen evoo zusammenarbeitet, können durch einen zweitägigen Besuch Zeugen der Olivenernte und der Ölextraktion auf dem Gut Hualdos werden und sich dadurch bedeutsam fortbilden.

Beim Ernteausflug nach Zentralspanien, der von evoo organisiert wird, lernen die Küchenchefs, worauf es bei der Kultivierung der Oliven, der Ernte ebensolcher und der Gewinnung sowie der Lagerung des Öls ankommt, damit schlussendlich ein Qualitätserzeugnis abgefüllt und in die Schweiz exportiert werden kann.



BESUCHEN SIE MIT UNS DIE OLIVENERNTE

BEI CASAS DE HUALDO

&

LERNEN SIE DIE MENSCHEN
HINTER DEM SCHÖNSTEN OLIVENHAIN DER WELT KENNEN.

SILVAN BRUN
MASTER OF OLIVE OIL





Eingebettet zwischen sanften Hügelzügen am Strom Tajo in El Carpio de Tajo liegt das rund 6'500 ha grosse Naturreservat von Casas de Hualdo. Hier werden aus den Oliven von rund 300'000 Olivenbäumen, die auf einer Fläche von knapp 690 ha stehen, Jahr für Jahr einige der besten Olivenöle der Welt gewonnen. Der prestigeträchtige Olivenölführer FLOS OLEI wertet Casas de Hualdo mit der Maximalnote von 100 Punkten. Und, EXTRASCAPE hat den Olivenhain Casas de Hualdos bereits im Jahr 2013 zum schönsten der Welt gekürt.

SILVAN BRUN
MASTER OF OLIVE OIL

HEIMAT des schönsten Olivenhains

Casas de Hualdo: Im Herzen Spaniens gelegen



Das Olivengut Casas de Hualdo liegt in El Carpio de Tajo, unweit von Toledo - der früheren Hauptstadt Spaniens - und nur gerade 100 Kilometer von Madrid entfernt.





Die Geschichte Casas de Hualdos

Heute, fast vierzig Jahre später, zählt das Gut Casas de Hualdo, welches sich aus mehreren Farmen, Tälern, Wäldern und Erhebungen mit einer Fläche von insgesamt über 6'500 Hektar zusammensetzt, zu den absolut besten Olivenölerzeugern der Welt. Der renommierte Olivenölführer FLOS OLEI wertet den Betrieb mit 100 von 100 möglichen Punkten.

Das Gleichgewicht der Natur im Fokus ist Hualdo ein Vorzeigebetrieb, was die schonende und nachhaltige Olivenölproduktion angeht. Es gibt kaum Vergleichbares. Jene Menschen, die dem Gut bereits einen Besuch abstatten durften, werden dem beipflichten.

Die heutigen Olivenöle Hualdos sind nicht nur eine Hommage an Francisco Riberas, sondern auch an all jene Menschen, die das Privileg haben, diese hervorragenden Elixiere in ihrer Küche verwenden zu dürfen.

1 986 erwirbt Francisco Riberas als einer der etabliertesten spanischen Unternehmer die Farm La Ventilla in El Carpio de Tajo westlich von Toledo. Es ist dies gleichzeitig sein Einstieg in die Agrarwirtschaft. Im Verlauf der Jahre erweitert er seinen kleinen Betrieb, bis er sich in ein riesiges Mosaik aus verschiedenen Anbauflächen verwandelt hat.

Knapp zehn Jahre später, 1996, vollzieht Francisco Riberas eine ehrgeizige Umgestaltung des Betriebs und pflanzt nacheinander 300'000 Olivenbäume. Die günstigen Bedingungen der Gegend und die sorgfältige Pflege der Anlagen bringen herausragende Oliven hervor und schenken dem jungen Betrieb grosszügige Ernten.



**VERTRAUENS-
SACHE
Olivenölkauf**

Vertrauenssache Olivenölkauf: evoo ag

Namhafte Häuser aus aller Welt arbeiten mit dem Schweizer Kompetenzzentrum für Olivenöl, evoo ag, zusammen. So zählen grosser Retailer Europas ebenso zu den Kunden evooos wie luxuriöse Hotels in Asien und führende Spitäler sowie angesehene Gesundheitseinrichtungen in der Schweiz. Sie alle eint eines: Das Wissen, dass der Olivenölkauf Vertrauenssache ist.

«Wer in der Schweiz nach echtem Extra Vergine Olivenöl sucht, ist schlecht bedient. Nur gerade ein Fünftel aller im Schweizer Detailhandel als ‚Extra Vergine‘ angepriesenen Olivenöle erfüllt zum Testzeitpunkt die dafür gesetzlich vorgeschriebenen Qualitätsanforderungen.» So lautete das Verdikt der grössten je durchgeführten Olivenölstudie mit dem Titel "Studie zur Olivenölqualität im Schweizer Detailhandel im Jahr 2019". Das Urteil der Studienautoren fand landauf, landab ein grosses Medienecho. Auf die Erschütterung folgte die Ernüchterung. Seit Jahren scheint es um die Sicherheit der Konsumenten beim Olivenölkauf schlecht bestellt zu sein.

Bis heute sollte sich an dieser Tatsache nicht viel verändert haben. Und, hinzu kommt die Vermutung, dass es in den Profi-Küchen der Schweiz nicht besser aussieht. Hier herrscht nicht immer aber zumindest oft ein strenger Preisdruck. Eine zeitintensive Beschäftigung mit den zuzukaufenden Rohstoffen und Produkten liegt deshalb vielerorts nicht drin. Erschwerend kommt hinzu, dass die Bereitschaft, sich wahrhaftig mit den elementaren Bausteinen guten Essens auseinanderzusetzen, vielerorts fehlt.

evoo ag, die sich selbst als Kompetenzzentrum für Olivenöl bezeichnet, findet in dieser Ausgangslage einen fruchtbaren Nährboden für ihr Geschäftsmodell. Mit intensiver Aufklärungsarbeit, die unter anderem massgeschneiderte Schulungen beinhaltet, sensibilisiert sie seit mehr als acht Jahren Entscheidungsträger aus Handel, Gastronomie und Nahrungsmittelindustrie für Qualitätsolivenöl.

Mittlerweile zählen namhafte Häuser aus aller Welt zu den Kunden des Kompetenzzentrums für Olivenöl mit Sitz in Sempach Station. Vom grossen deutschen Retailer über luxuriöse Fünfsterne-Hotels in Asien bis hin zu führenden Spitälern und angesehenen Gesundheitseinrichtungen in der Schweiz. Auch eine Ausschreibung der nach Umsatz grössten Fluggesellschaft Europas hatte evoo ag im Frühjahr 2020 - just vor der uns allen in Erinnerung bleibenden aufreibenden Zeit - für sich entscheiden können.

Die Kunden evooos, mögen sie in noch so unterschiedlichen Geschäftsfeldern zu Hause sein, eint eines: Sie wissen, dass der Kauf von Olivenöl Vertrauenssache ist.

Für ihr herausragendes Engagement im Zeichen des guten Olivenöls wurde evoo in ihrer noch jungen Unternehmensgeschichte bereits mehrfach ausgezeichnet. Den bedeutendsten Preis durfte sie mit der "FLOS OLEI - The Importer of the Year 2017"-Auszeichnung im Herbst 2016 in Rom entgegennehmen. FLOS OLEI gilt als der weltweit bedeutendste Olivenölführer. Er wird seit 2010 von Marco Oreggia und Laura Marinelli herausgegeben.



evoo ag ist die einzige Schweizer Aktiengesellschaft, die sich vollumfänglich auf Olivenöl konzentriert. Über einzigartiges Wissen und eine ausgewiesene und unvergleichliche Praxiserfahrung verfügend ist sie bestens im Markt etabliert.

Nicht nur Olivenölerzeuger, Handels- und Verarbeitungsbetriebe zählen auf die ausgewiesene Expertise des Master of Olive Oil, Silvan Brun, Gründer von evoo ag, sondern auch bedeutende Medientitel von NZZ, über CH Media, Ringier Axel Springer Schweiz, Nau.ch, SRF bis hin zum deutschen ZDF griffen in der Vergangenheit bereits auf sein Wissen zurück.

FLOS
OLEI
2017

Rome, 02nd October 2016

Dear Evoo ag
To: Mr Silvan Brun

Dear Mr Brun,

we are glad to inform you we decided to give to you an award - as a leading figure of the world - in our annual publication "FLOS OLEI 2017 - a guide the world of extra virgin olive oil".

The Guide includes a prestigious list of the farms that have been awarded a "Quality Prize" that is "The Best 20". To this list we usually add an Award: "The Importer of the Year".

We give to you this award, considering your effort for the promotion and diffusion of the high quality culture in the extra virgin olive oil world.

We congratulate you on this result and inform you that the prize will be awarded on 10th December 2016 at 11.00 a.m. in Rome in the beautiful rooms of The Westin Excelsion Rome - Via Vittorio Veneto, 125 on the occasion of the presentation of the new edition of the Guide FLOS OLEI 2017. We'll be glad you will be our special guest.

Best regards

Mr Marco Oreggia
Editore e Curatore della Guida

Marco Oreggia

Ms Laura Marinelli
Curatore della Guida

Laura Marinelli



E.V.O. srl
Via Positano, 100 - 00134 Roma (Italia)
Tel. & Fax: +39 06.7197254
E-mail: marco.oreggia@gmail.com - Web: www.flosolei.com - Shop: <http://shop.flosolei.com>

Gute Gründe, mit evoo zusammenzuarbeiten

evoo ag ist ein international tätiges und respektiertes Kompetenzzentrum für Olivenöl, das im Jahr 2017 von FLOS OLEI zum besten Olivenölimporteur der Welt erkoren wurde. Folgende überzeugende Gründe dürften auch Sie zu einer Zusammenarbeit mit evoo ag bewegen:

- ✓ ebenso tiefe wie breite Fachkompetenz des Hauses evoo bietet Ihnen als Kunde höchste Sicherheit beim Kauf von Olivenöl
- ✓ absolute Qualitätsgarantie - ohne Wenn und Aber - ist Ihnen als Kunde stets gewiss; das bedeutet für Sie "Null-Risiko"
- ✓ höchste Professionalität vom Anbau der Oliven, über die Produktion des Olivenöls bis hin zur Lieferung des fertigen Produkts an Ihre Küche
- ✓ qualitativ hochwertigstes Produkt am Schweizer Markt, dessen Güte mit Rapporten aus chemischen und sensorischen Laboranalysen zweifelsfrei belegt ist
- ✓ temperaturgeführte Logistik. Vom Hersteller über die Zwischenlagerung bis zum Entladepunkt bei Ihrer Küche
- ✓ Produkt eines preisgekrönten Spitzenherstellers, den der renommierte Olivenölführer FLOS OLEI mit 100 von 100 Punkten wertet
- ✓ lückenlose Rückverfolgbarkeit der Lieferkette - vom Olivenbaum bis zum Entladepunkt bei Ihrer Küche
- ✓ schnell und unkompliziert: heute bestellt, morgen geliefert; jeden Werktag und sogar samstags

Unser Service für Sie

- 1 EINFACHER BESTELLPROZESS**
bestellen Sie bequem per Telefon, per E-Mail, per WhatsApp, per Web mit persönlichem Zugang oder via PistorONE von Pistor
- 2 FREUNDLICH & UNKOMPLIZIERT**
rufen Sie uns bei Fragen jederzeit an, wir sind gerne für Sie da
- 3 KOSTENFREIE OLIVENÖLBERATUNG**
profitieren Sie als Kunde mit Ihrer Küchenbrigade von stets kostenfreien Beratungen und Schulungen zum Thema Olivenöl - auch bei Ihnen vor Ort

einfach sicherer!

360° QUALITÄT

evoo ag ist als Kompetenzzentrum für Olivenöl der Qualität verpflichtet. Das bedeutet für Sie automatisch höchste Sicherheit bei Ihrem Olivenölkauf.

- ✓ Olivenöl von einem einzigen Erzeuger, welches dieser einzig und alleine aus den durch ihn angebauten Oliven gewinnt
- ✓ Olivenöl aus einer einzigen Erntekampagne stammend; Sie kommen in den Genuss der jeweils frischesten Produktion
- ✓ jede eingehende Charge wird erst nach Prüfung durch unseren Master of Olive Oil Silvan Brun freigegeben



"Das Kompetenzzentrum für Olivenöl evoo ag steht Ihnen in Olivenölfragen mit Rat und Tat zur Seite. Kontaktieren Sie uns!"

SILVAN BRUN
MASTER OF OLIVE OIL, CEO evoo ag

Wir sind gerne für Sie da!



**UND,
sind die Würfel
gefallen?**



*Jeder Olivenbaum wächst unter dem gleichen Himmel.
Der Blick über den Horizont macht den Unterschied.*



evoo



+41 41 558 95 35



www.evoo.expert
info@evoo.ch



Eichweid 5
CH-6203 Sempach Station