

Vielfalt für die feine mediterrane Küche mit MANI

Olivenöle, Oliven und Mezes für den Bio-Fachhandel in Rohkostqualität

MANI ist die Biomarke für ein feines Sortiment an griechischen Olivenprodukten und Mezes. Es umfasst drei Olivenöle und mehrere Fruchtöle, eine große Auswahl an feinen Olivenprodukten, verschiedene griechische Vorspeisen (Mezes), handgeschöpftes Meersalz sowie Balsamessig. Die Produkte lassen sich vielfältig verwenden: zum Kochen, Verfeinern von Soßen und Salaten oder als Vorspeise. MANI bietet auch Rohköstlern und Vegetariern eine Vielfalt an feinen Produkten. Alle Produkte sind vegan, frei von Konservierungsstoffen sowie gluten- und laktosefrei.

MANI bietet das erste griechische Olivensortiment in „öko + fairer“ Qualität. Mit der Naturland Öko + Fair Zertifizierung macht das Unternehmen sein langjähriges Umwelt- und Sozialengagement transparent und kontrollierbar. Naturland Fair steht für ein nachhaltiges Produktions- und Handelssystem, das auf drei tragenden Säulen ruht: ökologisch, sozial und fair.

Eine Auswahl der MANI Vielfalt

Olivenöl – die Klassiker

Die MANI Olivenöle haben viele Gemeinsamkeiten, und doch hat jedes seinen eigenen Charakter. Alle Öle sind sortenrein aus der Koroneiki Olive gewonnen. Die Familie Bläuel wählt jeweils nur die besten Öle von kleineren, bäuerlichen Betrieben aus, die ihre Haine traditionell bewirtschaften. Die Oliven werden weitestgehend per Hand geerntet und sorgsam extrahiert.



natives Olivenöl extra Selection

Das Olivenöl erster Güteklasse wird direkt aus Koroneiki Oliven gewonnen, schonend geerntet und ausschließlich mechanisch kalt extrahiert. Sein frisches, mild-fruchtiges Aroma harmoniert vielseitig in der kalten und warmen Küche.

MANI griechisches Olivenöl wurde mehrfach bei den Great Taste Awards und anderen Wettbewerben ausgezeichnet.



natives Olivenöl extra Kalamata g.U.

Das besondere Öl aus der Region Kalamata (geschützte Herkunftsbezeichnung), wird schonend geerntet und ausschließlich mechanisch kalt extrahiert. Sein frisches, mild-fruchtiges Aroma mit leicht pikanter Würze harmoniert vielseitig in der kalten und warmen Küche.

2012 vom Magazin „Der Feinschmecker“ als eines der besten unter 250 Olivenölen ausgezeichnet.

Oliven – al naturale



Grüne Oliven al naturale

Diese feinen, grünen Tafeloliven der Sorte Konservolia – auch bekannt als Amfissa Oliven – werden schonend geerntet, nur in extra nativem Olivenöl und Oregano mariniert und direkt vakuumverpackt. Das feste Fruchtfleisch besticht durch seinen wunderbar würzigen Geschmack.



Kalamata Oliven al naturale

Leicht zu erkennen: Kalamata Oliven sind bräunlich-violett. Ihr Fruchtfleisch schmeckt saftig mild. MANI Kalamata Oliven werden schonend geerntet, in extra nativem Olivenöl und Oregano mariniert und direkt vakuumverpackt.

Die MANI Kalamata Oliven al naturale wurden bei den Great Taste Awards mit Gold ausgezeichnet!



Grüne & Kalamata Oliven al naturale, entkernt

Dieser Mix aus milden, saftigen Kalamata und würzigen Amfissa Tafeloliven wird in extra nativem Olivenöl und Oregano mariniert und direkt vakuumverpackt – für puren Geschmack in Rohkostqualität.

Oliven – vielfältig



Kalamata Oliven in Lake

Leicht zu erkennen: Kalamata Oliven sind bräunlich-violett. Diese saftigen Oliven zeichnen sich durch ihren milden, fruchtigen Geschmack aus. Sie werden auf traditionelle Art zubereitet, entkernt und in frische Meersalz-Lake eingelegt.

Die MANI Kalamata Oliven in Lake wurden vom Magazin Öko-Test mit „sehr gut“ ausgezeichnet!



Grüne Oliven in Olivenöl

Diese feinen, grünen Amfissa Tafeloliven werden schonend geerntet, in extra nativem Olivenöl eingelegt und mit Zitrone und Oregano geschmacklich abgerundet. Das feste Fruchtfleisch besticht durch seinen wunderbar würzigen Geschmack. Eine Prise Oregano und saftige Zitronenstückchen ergänzen ihn perfekt.



Grüne & Kalamata Oliven in Olivenöl mit Kräutern

Dieser Mix aus saftig, milden Kalamata und würzigen Amfissa Tafeloliven wird in extra nativem Olivenöl eingelegt und mit Kräutern und Zitrone verfeinert und direkt vakuumverpackt – für puren Geschmack in Rohkostqualität!

Oliven – gefüllt

Grüne Oliven gefüllt mit Knoblauch in Lake

Diese feinen, grünen Amfissa Tafeloliven werden schonend geerntet, von Hand mit pikanten Knoblauchzehen gefüllt und in frische Meersalz-Lake eingelegt. Der Knoblauch ergänzt den würzigen Geschmack der grünen Oliven so hervorragend, dass diese gefüllten Oliven auf keinem Vorspeisenteller mehr fehlen sollten.

Grüne Oliven gefüllt mit Mandeln in Lake

Diese feinen, grünen Amfissa Tafeloliven werden schonend geerntet, von Hand mit ganzen, zarten Süßmandeln gefüllt und in frische Meersalz-Lake eingelegt. Die süßen Mandeln ergänzen hervorragend den würzigen Geschmack der grünen Tafeloliven.

Salz

Sonne und Fels Meersalz

Das MANI Meersalz ist vergleichbar mit dem französischen „Fleur de Sel“, jedoch kommt es nicht aus künstlichen Salinen, sondern wird von Hand von den Mani Felsen am Meer geerntet. Es ist unraffiniert und unbearbeitet, sodass es all seine natürlichen Nährstoffe (Magnesium, Kalium, Mineralstoffe) beibehält. Nach der Ernte wird es für einige Tage in der Sonne getrocknet und direkt verpackt.

Mezes



Aromatische Tomatenpaste

Diese exquisite, mild-würzige Paste kombiniert fein geschnittene, sonnengetrocknete Tomaten mit mild-fruchtigem extra nativem Olivenöl. Sie ist mit Balsam Essig und etwas Basilikum verfeinert. Der Aufstrich eignet sich hervorragend als Vorspeise auf geröstetem Weißbrot, veredelt Soßen und schmeckt fabelhaft zu Schafskäse.



Getrocknete Tomaten in Olivenöl

Die aromatischen, sonnengetrockneten Tomaten sind halbiert, in extra nativem Olivenöl eingelegt und mit Basilikum geschmacklich abgerundet. Herrlich aromatisch, saftig und mild-würzig. Sie schmecken als Vorspeise, in Salaten, klein geschnitten in Pasta-Soßen oder auch im Rührei.



Kalamata Olivenpaste

Diese mild-fruchtige Paste besteht aus erlesenen Kalamata Oliven. Für die Olivenpaste werden Oliven, ausgewählte Kräuter und extra natives Olivenöl schonend verarbeitet. Die berühmte Kalamata Olive zeichnet sich durch ihren milden, saftigen Geschmack aus. Die typisch griechische Kalamata Olivenpaste ist sehr aromatisch und schmackhaft.

Griechischer Balsamessig (250ml)

Der milde Bio-Balsamessig basiert auf dem traditionellen Kalamata-Rezept für „Glykadi“ (Süßmost-Essig). Er ist ein erlesenes Naturprodukt aus sonnengetrockneten, südpeloponnesischen Weintrauben. Der griechische Balsamessig ist ein fein-aromatischer Essig für die vielseitige Genießer-Küche. Köstlich in Dips, Dressings und Saucen.

Weitere Details zum Unternehmen und dem Produktsortiment finden Sie im Presseservice:

<http://news.cision.com/de/blael-greek-organic-products>

sowie auf www.mani.bio

Pressekontakt:

Pressestelle MANI
c/o modern conclusa gmbh
Jutastr. 5, 80636 München, Deutschland, Tel. + 49 89 - 74 63 08 0
Andrea Klepsch, E-Mail: klepsch@modernconclusa.de
Lisa Tamina Panhuber, E-Mail: panhuber@modernconclusa.de