

Genial gewürzter Genuss

Vier neue MANI Olivenspezialitäten mit feinsten Gewürzen

Mit vier neuen Olivenspezialitäten sorgt MANI für Abwechslung in der mediterranen Küche. Die griechischen Kalamata Oliven und grünen Konservolia Oliven sind in hochwertigem Olivenöl eingelegt und mit verschiedenen Kräutern aromatisch verfeinert. Beste Rohstoffqualität, schonende traditionelle Verarbeitung und Rezepturen versprechen 100 % natürlichen Genuss – frei von Konservierungsstoffen, Geschmacksverstärkern und ohne künstliche Zusatzstoffe.



Grüne und Kalamata Oliven mit Chili und Kräutern in Olivenöl

Kalamata Oliven und grüne Konservolia Oliven vereinen sich mit Chili und Kräutern wie Basilikum, Thymian, Oregano und Rosmarin zu einer geschmacksintensiven Spezialität. Das hochwertige Olivenöl versetzt mit den Kräutern eignet sich nach Verzehr der Oliven perfekt für eine schmackhafte Marinade.



Grüne Oliven mit Fenchelsamen und rosa Pfeffer in Zitronen-Ölivenöl

Die Kombination mit Fenchelsamen und rosa Pfeffer gibt den grünen Oliven eine spannende würzige Note. Das Zitronen-Ölivenöl eignet sich nach Verzehr der Oliven perfekt für eine schmackhafte Marinade. Die grünen Tafeloliven von MANI werden auf der Insel Euböa nördlich von Athen angebaut. Die Bauern setzen auf Qualität statt Quantität und ernten die großen, knackigen und fleischigen Früchte mit kleinem Stein sorgsam per Hand.

Kalamata Oliven mit Balsamessig in Olivenöl



Eingelegt in Balsamessig und Olivenöl sind die Oliven die ideale Begleitung zu einem knackigen Salat. Das hochwertige Olivenöl eignet sich nach Verzehr der Oliven perfekt für eine schmackhafte Marinade. MANI Kalamata Tafeloliven werden an den Hängen der Süd-Peloponnes auf bis zu 600 Meter über dem Meeresspiegel angebaut. Dank der mineralreichen felsigen Böden, viel Sonne, Trockenheit und starkem Wind entwickeln die großen Früchte ein saftiges Fleisch und eine knackige Haut.



Bio Cocktail mediterran in Olivenöl

Der feine Mix aus entkernten grünen und Kalamata Oliven stellt in Verbindung mit sonnengetrockneten Tomaten, Kapern, Knoblauch und feinen Kräutern eine außergewöhnliche Verbindung an Geschmäckern dar. Ein idealer Begleiter für eine pikante Brotzeit, ein Picknick im Grünen oder einen bunten Salat. Alle Zutaten stammen aus kontrolliert ökologischem Anbau.

„Mit den neuen Produkten möchten wir die mediterrane Küche noch vielfältiger gestalten. Wir haben viel Wert auf einzigartige Kreationen gelegt, die nicht alltäglich sind“, erklärt Junior-Geschäftsführer Felix Bläuel.

Die österreichische Familie Bläuel begann vor über 35 Jahren, Kleinbauern in der griechischen Mani von den Vorzügen des ökologischen Landbaus zu überzeugen und hat bis heute über 300 Bauern bei der Umstellung begleitet. In respektvoller, fairer Zusammenarbeit mit Kleinbauern trägt das Unternehmen zum Erhalt des traditionellen Olivenanbaus bei. Die Früchte werden besonders schonend verarbeitet. Das Ergebnis sind vielfach ausgezeichnete Olivenöle, Olivenprodukte und Mezes (mediterrane Spezialitäten).

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

Griechischer Bio-Pionier Bläuel

Wertschätzung von Mensch und Natur ist für die Unternehmerfamilie Bläuel seit über 35 Jahren die Basis ihres wirtschaftlichen Handelns. Fritz und Burgi Bläuel kamen Ende der 1970er Jahre als Aussteiger in die Mani auf der Suche nach alternativen Lebens- und Wirtschaftsformen. Schon bald begannen sie gemeinsam mit Olivenbauern und -müllern eine ökologische Landwirtschaft und die Herstellung von feinstem Olivenöl aufzubauen. Daraus entstand im Jahr 1979 das erste Bio-Olivenöl Griechenlands, das heute weltweit exportiert wird. Seit 2009 ist Sohn Felix Teil der Geschäftsführung und setzt neue Impulse für die Zukunft des Unternehmens, wie beispielsweise mit der Naturland Fair Zertifizierung, die das langjährige Umwelt- und Sozialengagement des Unternehmens transparent und kontrollierbar macht. Das Sortiment von MANI umfasst neben den mehrfach prämierten Bio-Olivenölen, auch naturreine Bio-Olivenprodukte und Bio-Mezes (griechische Vorspeisen).

Pressekontakt:

Pressestelle MANI

c/o modem conclusa gmbh

Jutastr. 5, 80636 München, Deutschland, Tel. + 49 89 - 74 63 08 0

Andrea Klepsch, E-Mail: klepsch@modemconclusa.de

Lisa Tamina Panhuber, E-Mail: panhuber@modemconclusa.de

www.modemconclusa.de