

Köstlich und gesundheitsfördernd: Das neue native Olivenöl extra Polyphenol von MANI

Der Bio-Pionier MANI Bläuel bringt im Juni ein Olivenöl mit einem Polyphenolgehalt von 350 mg/kg in den Biomarkt. Polyphenole tragen dazu bei, Blutfette vor oxidativem Stress zu schützen und wirken sich in Verbindung mit einer abwechslungsreichen Ernährung und einer gesunden Lebensweise positiv auf den gesamten Körper aus. Der Polyphenolgehalt, der intensive Geschmack sowie der niedrige Säuregehalt zeugen von der hohen Qualität dieses Bio-Olivenöls.

„Seit rund 40 Jahren sind uns gelebte Nachhaltigkeit durch die Wertschätzung von Mensch und Natur wichtig. Daher freuen wir uns, mit dem nativen Olivenöl extra „Polyphenol“ mit einem Polyphenolgehalt von 350 mg/kg zur Gesundheit der MANI Kund*innen beitragen zu können. Vielen ist die positive Wirkung von Olivenöl-Polyphenolen auf den Körper gar nicht bewusst. Als Pioniere im Bereich Bio-Oliven und -öle möchten wir die Einführung des Produkts auch nutzen, um diese tollen Eigenschaften in den Fokus zu rücken“, betont MANI Geschäftsführer Felix Bläuel.



Das neue MANI native Olivenöl extra „Polyphenol“ schmeckt mittel fruchtig und intensiv mit einer bitteren, scharfen Note, die die hohe Qualität des Produktes unterstreicht. Die enthaltenen Polyphenole tragen dazu bei, die Blutfette vor oxidativem Stress zu schützen. Der positive Effekt stellt sich bei einer täglichen Aufnahme von 20 g (≈ 2 Esslöffel) Olivenöl ein. Der intensive und gleichzeitig harmonische Geschmack ist die ideale Ergänzung für außergewöhnliche Gerichte, macht sich aber auch gut in Salaten, Soßen und Aufstrichen oder pur mit Brot. Mit der neuen, exklusiven Flaschenform (375 ml) stellt das Olivenöl eine ideale Geschenkidee für gesundheitsbewusste Gourmets dar.

Was sind Polyphenole?

Phenolische Verbindungen wie Phenolsäuren und Polyphenole (zu denen die Flavonoide zählen) wirken als Farb-, Geruchs- oder Geschmackstoffe. Eine bittere, scharfe Note spricht beim Olivenöl für dessen hohe Qualität. Bedingt durch ihre besondere chemische Struktur haben Polyphenole eine entzündungshemmende Wirkung, sind als Antioxidantien wirksam, fangen freie Radikale ab und schützen die Blutfette vor oxidativem Stress. Der Gehalt an phenolischen Verbindungen im Olivenöl hängt vom Anbau der Oliven und deren Reifegrad bei der Ernte ab. Auch zeigen sich sortenspezifische Unterschiede. Die sorgsame Ernte und gewissenhafte Verarbeitung der jungen Oliven sorgen für den ausgewiesenen Polyphenolgehalt des nativen Olivenöls extra Polyphenol von MANI.

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
Julia Behl, E-Mail: behl@modemconclusa.de

www.modemconclusa.de