

Unsere Vorteile im Überblick:

- ein ganz besonderes Olivenöl
- höchster Qualitätsanspruch
- ausschließlich ökologischer Anbau
- weit über gesetzliche Vorgaben hinaus
- eine völlig neue, eigenständig entwickelte Anbauphilosophie
- stetige Weiterentwicklung der Anpflanzung und Züchtung der Olivenbäume
- sehr niedriger Säureanteil von 0,1% - 0,2%
- alles aus einer Hand

Nur Original mit unserem Label:



Qualitätssiegel
Comité Ecológico
der Regierung Aragon



Natalia Fernandez

Calle Serranos 11 - 44623 Cretas - Spanien
hansnatalia@hotmail.com - 0034 978 850 455

Deutschland-Vertrieb & Hausverkauf:
Klaus Hügler

Langstr. 13 - 79331 Teningen Nimburg
klaus_huegler@yahoo.de - 07663.942115 - 0172.7404846

”Möge deine Nahrung deine Medizin sein,
und deine Medizin deine Nahrung.”
- Hippokrates -



Curantur®
ÖKOLOGISCHES OLIVENÖL VIRGEN EXTRA
Mechanisch kaltgepresst aus Oliven höchster Qualität

C u r a n t u r

Was wir machen

- Unsere jungen Olivenbäume kaufen wir ausschließlich bei einer ökologischen Baumschule.
- Wir warten ab, beobachten und versuchen zu verstehen, was unsere Bäume brauchen.
- Wir greifen nur dort ein, wo es uns notwendig erscheint: mit Homöopathie, Schüßler-Salzen und Bachblüten-Extrakten.
- Gedüngt wird ausschließlich mit geschnittenem Gras und Maria-Thun-Präparaten (Demeter), die wir selbst herstellen, sowie seit 2013 durch Schafhaltung.
- Darüber hinaus experimentieren wir seit 2014 mit unraffiniertem Meersalz, welches wir direkt von der Saline beziehen. (nach Dr. Maynard Murray und Prof. Dr. Rene Quinton).
- Wir schneiden das Gras im Herbst, nachdem wir den Pflanzen Zeit gegeben haben, um den Samen abzuwerfen.
- Zum Pressen des Olivenöls verwenden wir ausschließlich Oliven, welchen vom Baum geerntet und am selben Tag zur Mühle gebracht werden.
- Nach der Pressung lagert das Olivenöl mindestens 3 Monate in Edelstahltanks, bevor es in Flaschen abgefüllt wird. Diese Lagerung dient der Beruhigung des Öls und dem Ablagern von Schwebstoffen, um klares Öl zu erhalten.



**Alles in einem Besitz. Keine Kooperative.
Ausschließlich unsere ökologische Philosophie.**



**-Eine Olivenart „EMPELTRE“.
Keine Mischung aus zwei oder mehreren Sorten,**



**Untersuchung des Säuregehalts hat ergeben:
Säureanteil von 0,1% bis 0,2% (extrem niedrig)**

Was wir nicht machen

- Wir verzichten auf jegliches Pflügen.
- Wir verwenden keine Chemikalien, nicht einmal diejenigen, die im ökologischen Landbau erlaubt sind, wie z.B. Kupfer.
- Wir verwenden keinen organischen Dünger, da dieser Antibiotika enthalten kann.
- Wir fügen beim Pressen der Oliven keine Geschmacksstoffe bei, weder künstliche noch natürliche (Bananen, Zitronen etc.)
- Wie verzichten auf Filtern und Zentrifugieren. Denn Filterpapier wird mit Chlorbleiche behandelt und beim Zentrifugieren wird Kalk dem Olivenöl beigefügt, um die Schwebeteilchen am Kalk zu binden. Beides kann Allergien auslösen oder bereits vorhandene verstärken.
- Zudem ist wissenschaftlich erwiesen, dass ungefiltertes Olivenöl, im Gegensatz zum gefilterten, nicht oxydiert es ist unbegrenzt haltbar - bei dunkler, kühler Lagerung.
- Wir verzichten auf Leichtblechkanister. Denn Leichtblech wird innen mit Biphenol-A (BP-A) beschichtet, das gemäß neueren Studien (American Medical Association vom 16.09.2008) mit Diabetes und Herzkrankheiten in Verbindung gebracht wird. Deshalb wurde die Verwendung von BP-A in mehreren Ländern, u.a. Kanada, verboten.