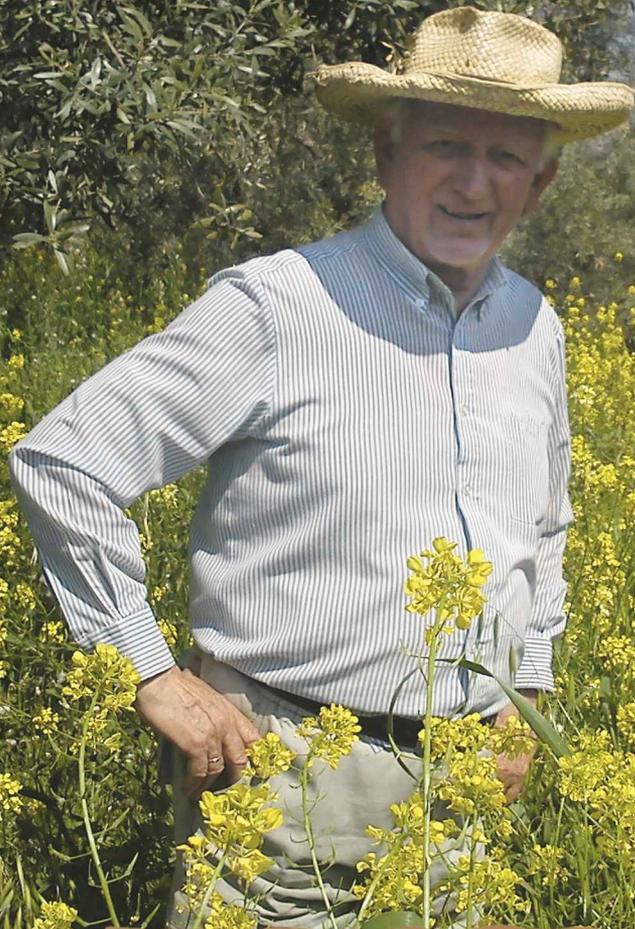


Unser Olivenöl  
mit Körper und Seele!

# Elissón



DE-ÖKO-007  
GR-BIO-15  
Griechische Landwirtschaft  
Agriculture Greece



Herzlich Willkommen!

Der Olivenbaum begleitet meine Familie schon seit vielen Generationen. Die jüngsten Bäume, hier auf unserem Landgut in Peloponnes, habe ich damals als kleiner Junge mit meinem Vater gepflanzt. Ich lade Sie herzlich ein, unser traditionelles Olivenöl Elisson kennenzulernen.

Spüren Sie unseren Herzschlag für das Lebenselixier unserer Bäume. Erleben Sie die Farben unserer Landschaft und die Stimmung bei der Ernte, die Seele unseres Olivenöls. Sorgfältig erzeugt, vereinen wir die Aromen unserer Mittelmeersonne zu einem herrlichen Genuss.



# Unsere Olivehaine

## Die Lage

Das Olivenöl Elisson kommt aus Griechenland, Peloponnes. Das Anbaugebiet erstreckt sich in den Höhenlagen von Korinthia, zwischen den antiken Städten Sikyon (älteste Stadt Griechenlands) und Nemea (bekannt durch den Mythos von Herakles und den Anbau vorzüglicher Rotweine), wo der Olivenanbau seit Jahrtausenden praktiziert wird.



Unsere Familie kultiviert die Oliven seit dem 17. Jahrhundert. In unseren Olivehainen wachsen 30-100 Jahre alte Olivenbäume der Sorten Megaritiki, Manaki und Koroneiki. Der Standort (350 m Höhe, 20 km vom Meer entfernt), das Mikroklima, der fruchtbare Boden und der natürliche Anbau sind entscheidend für die Aromen, den charakteristischen Geschmack und den Nährwert unserer Olivenöle. Die 700 familieneigenen Bäume ergeben jährlich bis zu 3.000 Liter natives Olivenöl extra. Darüber hinaus nutzen wir die Olivehaine befreundeter Olivenanbauer, die nach unseren Qualitätskriterien arbeiten, um unsere jährliche Olivenölproduktion entsprechend der Nachfrage zu gestalten.

## Der Anbau



Der Anbau richtet sich nach den Prinzipien der biologischen Landwirtschaft (EU-Öko-Verordnung). Wir verwenden ausschließlich organische Düngemittel und bekämpfen eventuell auftretende Krankheiten mit natürlichen Mitteln. Alle Arbeiten werden von einem Agronomen der griechischen Zertifizierungsstelle für Bioprodukte COSMOCERT (GR-BIO-18) überwacht.

Die Bäume werden nicht künstlich bewässert und folgen somit ihrem natürlichen Lebenskreis; sie werden widerstandsfähiger und geben dadurch ein charaktervolles, polyphenolreiches und besonders aromatisches Olivenöl.



## Die Ernte



Die Olivenernte erfolgt einmal jährlich von Mitte Oktober bis Mitte November – wenn die Oliven grün-gelblich bis rötlich-violett aber noch nicht schwarz sind. Die Früchte werden mit Hilfe von Handrechen manuell von den Zweigen gekämmt. Sie werden in großen Netzen gesammelt und noch am selben Tag in atmungsaktiven Behältern frisch zur Olivenmühle gebracht.



Nach der Ernte werden die Bäume beschnitten; der richtige Schnitt gibt ihnen Licht, Luft und Kraft für das nächste Jahr. Die abgeschnittenen Äste und Zweige werden gehäckselt und im Olivehain als natürliche Dünger untergraben.

# Unsere Olivenöle



## Olivenölproduktion



Für die Extraktion des Olivenöls kollaborieren wir mit drei unterschiedlichen Ölmöhlen, je nachdem, welche Olivenölqualität wir jeweils erreichen möchten. Diese Ölmöhlen haben sich unseren strengen Qualitätskriterien angepasst. Langjährige Erfahrung in Kombination mit modernster Technologie garantieren saubere und schonende Arbeitsschritte von dem Waschen und Zerkleinern der Oliven, über das zeitgenaue Kneten der Maische bis hin zu der Zentrifugierung und Trennung des Olivenöls vom Wasser und den Olivenresten. Während des gesamten Prozesses wird eine schonende Temperatur von max. 25°C strikt eingehalten.



Das Olivenöl Elissón wird auf Wunsch unserer Kunden in der Regel nicht gefiltert sondern durch eine natürliche Sedimentation durch Schwerkraft von den Feststoffen befreit. Nach sechswöchigem Dekantieren in Edelstahlbehältern wird das Olivenöl abgefüllt. Unser Olivenöl Elissón Special Edition wird hingegen sofort nach der Extraktion durch feines Papier gefiltert um höchsten Qualitätsanforderungen zu entsprechen und eine längere Haltbarkeit zu erreichen.

## Qualitätsstandards

Zahlreiche Laboranalysen beweisen, dass grün-gelbliche Oliven den höchsten Polyphenolgehalt haben. Früh geerntete Oliven geben beim richtigen Herstellungsverfahren (keine Zugabe von Wasser, Temperatur bis 25°C, optimale Malaxionsdauer) ein gesundheitsförderndes Olivenöl, welches reich an Polyphenolen und Vitamin E ist. Die Olivenöle von Elissón stammen von frühgeernteten Oliven.



Die grün-gelblichen Oliven sind noch fest und somit robust gegen mechanische Belastungen während der Ernte und beim Transport. In der Zeit bis zur Abfüllung lagert das Olivenöl dunkel und sauerstoffgeschützt bei konstanten 15°C.

## Unsere Olivenöle

-  **kaltextrahiert**
-  **naturbelassen**
-  **Rohkostqualität**

Elissón stellt zurzeit folgende Olivenöle her:

**Elissón Classic**, Olivensorten Megaritikiki, Manaki, Koroneiki, ein perfektes Olivenöl für die mediterrane Küche.

**Elissón Mild**, Olivensorte Koroneiki, leicht fruchtig, zur täglichen Verwendung in der Küche.

**Elissón Special Edition**, Sorte Manaki oder Megaritikiki, ein Olivenöl für Kenner (fruchtig und etwas pikant) aus der Frühernte im Oktober.

Die Olivenöle Elissón Classic und Elissón Special Edition stammen ausschließlich von den familieneigenen Olivenbäumen.



*Wir beraten Sie gern!*



Nikos Pulos  
Olivenölerzeuger

- Hochwertiges Olivenöl für die tägliche Küche
- Individueller Versand und Kleinmengen
- Persönliche Geschenksets für Ihre Kunden
- Olivenöl vom eigenen Baum, direkt nach Hause
- Zertifizierter Bio-Händler (DE-ÖKO-007 Kontrollstelle)



**Elisson Olive Oil & More**  
Inh. Nikos Pulos  
Tel. +49 (0)162 6650350  
E-Mail: [info@elisson.de](mailto:info@elisson.de)  
Web: <https://elisson.de>



Online-Shop  
Versand weltweit  
Lieferung innerhalb Deutschlands:  
1-2 Werktage