

# *imbatto*

Golden Drops of Aegean Legacy



Zeytinyağı Kataloğu | Olive Oil Catalogue

كتالوج زيت الزيتون | Olivenöl Katalog

# EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Liebe Olivenöllibhaber;

ich möchte Ihnen etwas über uns erzählen. Während ich als Spezialistin für Kindergesundheit und -krankheiten arbeitete, entwickelte sich unsere Liebe zu Oliven, die als Hobby begann, zu einer Liebe, die uns zur Professionalität führte.

Es wird gesagt, dass der einzigartige Geschmack der Oliven in der Ägäisregion auf den Schmelzwind zurückzuführen ist, der vom Meer ans Land weht.

Davon haben wir uns inspirieren lassen und den Namen "IMBATTO" von den Winden übernommen, die in der Ägäis vom Meer zum Land wehen. Wir sind stolz darauf, mit Ihnen unser Produkt "Early Harvest Natural Extra Virgin Olive Oil" zu teilen, das mit der Technik der Kaltpressung im geschlossenen System (Fortsetzung) in kürzester Zeit gewonnen wird, um die ernährungsphysiologischen Eigenschaften der Oliven und des Olivenöls zu bewahren. Wir pflücken unsere jahrhundertealten Bäume von Hand.

Der Glaube, dass Oliven eine wundersame Heilquelle für die Menschen im Mittelmeerraum sind, reicht Jahrtausende bis ins antike Griechenland, die Wiege der westlichen Zivilisation, zurück. Heute gilt Olivenöl als globales Wundernahrungsmittel. Die wissenschaftlichen Forschungen und Daten über die Substanzen in Oliven und ihre Rolle für die Funktion unseres Körpers nehmen von Tag zu Tag zu.



# IN BEZUG AUF OLIVENÖLE MIT HOHEM POLYPHENOLGEHALT;

Polyphenole sind chemische Verbindungen, die in den meisten pflanzlichen Lebensmitteln vorkommen. Sie sind dafür bekannt, freie Radikale zu neutralisieren, die die Hauptursache für Alterung und viele heute häufige Krankheiten sind, und ihre Vorteile wurden durch Tausende wissenschaftlicher Studien auf der ganzen Welt bestätigt.

Je höher der Polyphenolgehalt in Lebensmitteln ist, desto größer sind die Vorteile für Ihre Gesundheit und die Ihrer Lieben.

Wenn wir die Eigenschaften von Polyphenolen in verschiedenen Lebensmittelarten mit den Eigenschaften von Polyphenolen in Olivenöl vergleichen, besteht der größte Unterschied darin, dass die Absorption von Polyphenolen in Olivenöl etwa 50-mal höher ist als die der Polyphenole in anderen Lebensmitteln.

Und dank dieser Eigenschaft tragen Olivenöle mit hohem Polyphenolgehalt in hohem Maße zum Immunsystem bei, indem sie den Antioxidantienbedarf aller Altersgruppen decken, vom Säuglingsalter, wenn mit der Zufütterung begonnen wird, bis ins hohe Alter.

Um einen hohen Polyphenolgehalt zu erreichen, sollten beim Anbau von Olivenbäumen zunächst keine Pestizide eingesetzt werden.



Um zu verhindern, dass sich die Polyphenole während der Produktion verschlechtern, müssen viele technische Bedingungen erfüllt sein: Die Oliven müssen vor Tageslicht geerntet werden und dürfen beim Transport zum Kaltpressbereich nicht der Sonne ausgesetzt sein.

Die Kaltpresstechnik sollte bei 17–23 Grad Celsius angewendet werden und die Öle sollten in dunklen, lichtbeständigen Verpackungen verpackt werden. Durch die Anwendung wasserloser und kalter Presstechniken bleibt der hohe Polyphenolgehalt der Oliven erhalten.

Das Irreführende daran ist jedoch, dass Olivenöl mit zunehmendem Polyphenolgehalt etwas bitter schmeckt, was auf seinen hohen Polyphenolgehalt zurückzuführen ist. Weitere wirksame Faktoren für einen hohen Polyphenolspiegel sind die Olivensorte und die Standorthöhe der Bäume.

**Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA)** bezeichnet Olivenöle mit 200 mg oder mehr Polyphenolen pro Kilogramm aufgrund ihrer positiven Wirkung auf die menschliche Gesundheit und der Stärkung des Immunsystems als Gesundheitsgetränk und empfiehlt den regelmäßigen Verzehr von Olivenöl mit etwa 20 mg Polyphenolen pro Kilogramm.

Ein weiteres sehr wichtiges Merkmal ist, dass die Aufnahme von Polyphenolen in Olivenöl etwa 50-mal höher ist als die der Polyphenole in anderen Lebensmitteln.



# ANTIOXIDATIVE WIRKUNG;

Antioxidantien sind Substanzen, die Schäden an den Zellen in unserem Körper verhindern, indem sie gefährliche Sauerstoffmoleküle zerstören, die im Körper als "freie Radikale" bekannt sind.

Freie Radikale tragen zur Vorbeugung und Behandlung von Herzerkrankungen, Krebs, Alzheimer und anderen schweren Krankheiten bei.

Olivenöl enthält starke Antioxidantien. Das bedeutet, dass Olivenöl dazu beiträgt uns vor diesen schwerwiegenden Krankheiten zu schützen.



# OLIVENSORTE; AYVALIK-OLIVENSORTE

Ayvalık-Oliven können unter verschiedenen Namen bezeichnet werden:

**Edremit,  
Şakran,  
Midilli und  
Ada-Oliven.**

Ayvalık-Olivenöl zeichnet sich durch seine grünliche Farbe und seinen fruchtigen Geschmack aus. Es bietet würzige Bitterkeit und Schärfe mit dem Duft von Artischocke, rohen Mandeln, frisch geschnittenem Gras und Kräutern. Aufgrund seiner milden Bitterkeit und seines hochwertigen Phenolgehalts gehört es zu den Ölen der höchsten Klasse.



**ERNTEORT;**  
Gömeç Keremköy; Balıkesir

**Erntemethode;**

Da unser Olivengarten eine Boden­neigung von 30–40 % aufweist, unberührte Natur und schwierige Erntebedingungen aufweist, ist er für moderne Erntemaschinen nicht geeignet, daher ernten wir unsere Oliven von Hand.



# Warum frühe Ernte?

Während reife Oliven 1 Liter Öl pro 4 kg Oliven ergeben, beträgt dieser Ertrag bei früh geernteten Oliven 9 kg / 1 Liter.

Die reife Olivenfrucht verfärbt sich gerade schwarz und die Fettzellen sind nicht optimal ausgebildet. Jedoch; Bioaktive Phenole (Antioxidantien), Ölsäuren (Bausteine, die unser Körper zur Energiegewinnung nutzt), Oleochantale (entzündungshemmende Bestandteile) und natürlich Aromen, also flüchtige Bestandteile, sind im gewonnenen Öl in höchstem Maße enthalten frühe Erntezeit.

Daher ist die **frühe Erntezeit** die Zeit, in der der Nutzen und die Wirksamkeit, die wir aus Olivenöl für unsere Gesundheit und unseren Geschmack ziehen können, am höchsten sind.



# Was sind die gesundheitlichen Vorteile von hochwertigem Olivenöl?

Entzündungshemmend, antimikrobiell, antioxidativ, zellerneuernd,  
Anti-Aging.

Mögliche positive Wirkung auf Krankheiten wie Bluthochdruck,  
Herz-Kreislauf-Erkrankungen,

Diabetes und Krebs Schützende Wirkung bei altersbedingten Erkrankun-  
gen wie Alzheimer und Demenz Schützt das Nervensystem  
Cholesterin- und blutdrucksenkende Wirkung.



## Unsere Nutzungsvorschläge;

Um von all diesen Wirkungen zu profitieren, sollten wir Olivenöl bester Qualität roh konsumieren.

Also: zu warmen Mahlzeiten oder in Salaten und Frühstück. Nur so bietet Ihnen Olivenöl wie ein Geschmacksfest alle seine Nähr- und Gesundheitswerte.

## Verkostungsnotizen und unsere Paarungsvorschläge;

Es ist ein ausgewogenes Öl mit den Düften von grünem Apfel, grüner Mandel und Artischocke, den Aromamerkmale der Ayvalik-Olivengattung, mit intensiver Bitterkeit und anschließender Schärfe.

Als fruchtige Note steigt als erstes der Geruch von "frisch geschnittenem Gras" in die Nase, das charakteristische Aroma der frühen Ernte.

Es kann in Harmonie mit gegrilltem Fisch, Salaten, rohem oder gegrilltem Gemüse und Weichkäse verzehrt werden.

## Lagerbedingungen für das Produkt;

Vor Luft, Licht und Hitze schützen.

An einem kühlen, trockenen und gut verschlossenen Ort aufbewahren.

Eine Lagerung im Kühlschrank wird nicht empfohlen, da dadurch die Fettsäurezusammensetzung beschädigt wird.

Die Haltbarkeit des Produkts beträgt

**2 Jahre** ab Erntedatum.



# Neue Ernte

500 ml

Ausgewogenes natürliches natives Olivenöl extra aus früher Ernte mit intensivem Artischocken- und Mandelaroma, einzigartig für Keremköy.

In einer 500 ml schwarzen Zylinderglasflasche



# Neue Ernte

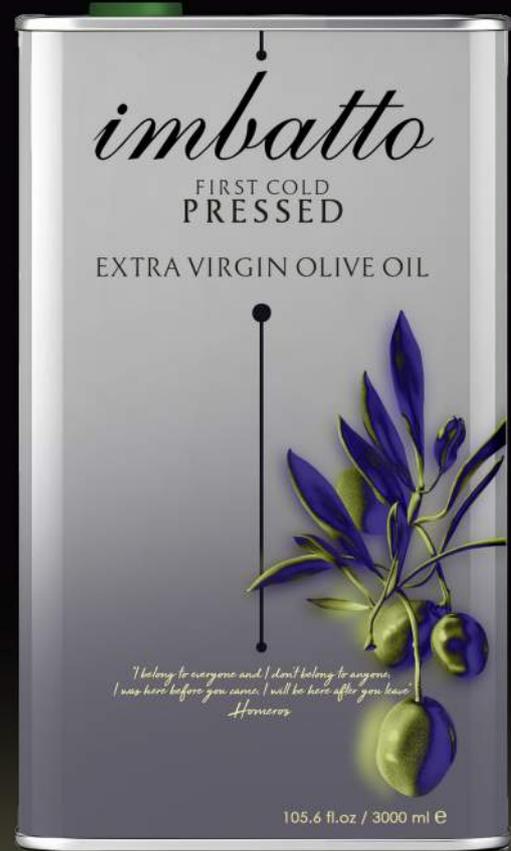
## 3 Liter

ist ein ganz besonderes natives Olivenöl extra, das früh aus unseren Oliven an den Meereswindhängen von Keremköy geerntet und sofort gepresst wird, ohne dass sie auf den Boden fallen.

Bei seiner Herstellung wurden keine Konservierungszusätze verwendet und es wurde mit einer modernen Methode der Kaltpressung verarbeitet.

Die freie Fettsäure (bezogen auf Ölsäure) beträgt höchstens 0,8.

Perfekt frisches Natives Olivenöl Extra ist ideal für Ihre rohen und heißen Anwendungen.

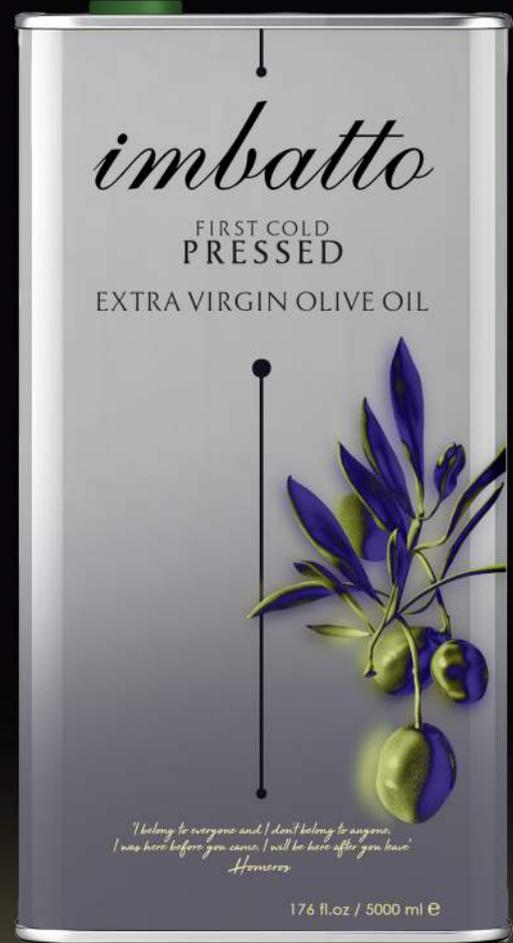


# Neue Ernte

## 5 Liter

Bei der Herstellung wurden keine Konservierungszusätze verwendet und es wurde nach einem modernen Verfahren kalt gepresst.

Die freie Fettsäure (bezogen auf Ölsäure) beträgt höchstens 0,8. Das native Olivenöl Extra von Imbatto ist perfekt atmungsaktiv und eignet sich ideal für Ihre rohen und heißen Anwendungen.





HÜNER TARIM ÜRÜNLERİ VE GIDA SAN. TIC. LTD. STI.  
150 Evler Mahallesi Şehit Üst. Konuralp Özcan Caddesi  
No.4/5 10400 Ayvalık / BALIKESİR / TURKEİ  
Tel: +90 552 698 98 98

HEAD OFFICE  
Değirmişem Mahallesi Mareşal Fevzi Çakmak Bulvarı  
MTT Rezidans No:78/A Şehitkamil / GAZIANTEP / TURKEİ  
Tel: +90 552 698 98 98

DEUTSCHLAND BÜRO  
Bachstraße 15 Esslingen Zell  
73730 Stuttgart/GERMANY  
Tel: +49 173 9292552

[www.imbatto.com](http://www.imbatto.com)



HÜNER TARIM ÜRÜNLERİ VE GIDA SAN. TIC. LTD. STI.  
150 Evler Mahallesi Şehit Üst. Konuralp Özcan Caddesi  
No.4/5 10400 Ayvalık / BALIKESİR / TURKEİ  
Tel: +90 552 698 98 98

HEAD OFFICE  
Değirmiçem Mahallesi Mareşal Fevzi Çakmak Bulvarı  
MTT Rezidans No:78/A Şehitkamil / GAZIANTEP / TURKEİ  
Tel: +90 552 698 98 98

DEUTSCHLAND BÜRO  
Bachstraße 15 Esslingen Zell  
73730 Stuttgart/GERMANY  
Tel: +49 173 9292552

[www.imbatto.com](http://www.imbatto.com)

*imbatto*

Golden Drops of Aegean Legacy