threpsi

nature inside

Die Seele
Griechenlands.

Seit 3.000 Jahren
handcrafted.

Nature Inside.

Oliven werden auf dem Peleponnes seit über 3.000 Jahren kultiviert. Das Leben der Familie Nestoras bestimmen sie seit vier Generationen. Vor mehr als 100 Jahren haben die Vorfahren in der Gegend um Kalamata, im Süden der Pelopennes Halbinsel, mit dem Anbau von Koroneiki-Oliven begonnen.

Seither steht die Familie für naturnahen Anbau, die Selektion bester Oliven per Hand und das traditionelle und schonende Verfahren der Kaltexktraktion im rein mechanischen Verfahren.

Das Resultat sind Extra Native Olivenöle aus der Koroneike-Olive, die für ihren frischen, vollmundigen und fein-würzigen Geschmack weltberühmt ist.

Ohne den Einsatz jedweder Chemie, ohne Düngung und ausschließlich durch Regen bewässert, liefern die Olivenbäume der Familie Nestoras Olivenöle, die reine Natur in sich tragen: Threpsi. Nature inside.

Lückenlose Qualität vom Baum bis in Ihr Geschäft

Olivenbäume, Olivenmühle und Produktionsstätte im Familienbesitz – dadurch 100% Kontrolle über die gesamte Produktionskette

Vier Generationen Olivenöl Know How – mit über 25 Jahren Erfahrung mit internationaler Lebensmittelproduktion und Export

ISO zertifiziert (22000: 2005 und 9001: 2008)

Etabliertes Netzwerk mit zuverlässigen Partnern für Logistik, Marketing und Vertrieb

So garantieren wir Ihnen handwerkliche erzeugte Spitzenerzeugnisse und besten Service zu angemessenen Preisen.

8

Gründe für Threpsi

Die Koroneiki-Olive aus Kalamata

die aufgrund ihres außer gewöhnlichem Aromas und Geschmacks von vielen Fachleuten als die beste der Welt gerühmt wird.

Sortenreine Olivenöle ohne Vermischung
mit anderen Olivensorten oder Ölen

Durch den sehr niedrigen Säuregehalt
haben unsere Olivenöle ein frisches und vollmundiges Aroma mit einem würzigen Nachgeschmack.

Sie eignen sich zum Kochen, Braten, Backen und natürlich für Salate und den puren Genuss!

zu 100% von Hand geerntet

Regelmäßige Qualitätstests
gewährleisten die einwandfreie Qualität jeder einzelnen Bestellung

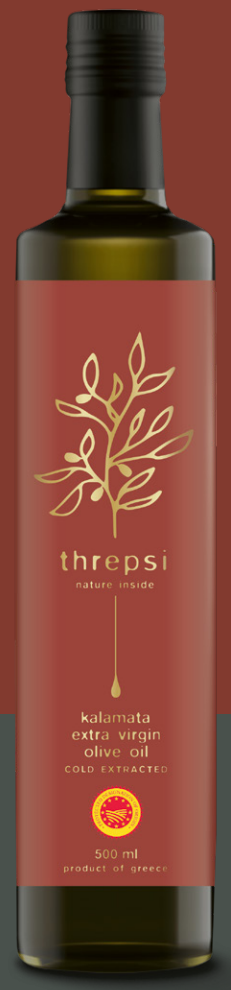
Unsere Olivenbäume sind **von Düngemitteln und Chemikalien unberührt** und werden ausschließlich durch den Regen bewässert

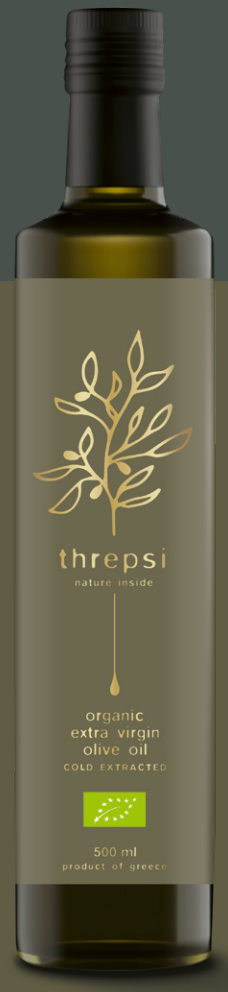
Kalt extrahiert

mit mechanischen Verfahren innerhalb von 24 Stunden nach der Ernte

Dunkle Glasflaschen und großflächige Etiketten schützen unsere Olivenöle vor Licht und sorgen für **längere Frische**

Das Portfolio





PLATZHALTER
FÜR KARTE

Unsere Produkte sind die natürliche Quintessenz unsere Heimat an der Südspitze des Peleponnes in der Gegend um Kalamata.

Natives Olivenöl
Extra

Leichtfruchtiges und zartbitteres Olivenöl, das an Artischocken und reife Tomaten erinnert.

Leicht pikanter Abgang

INHALT
250ml, 500ml, 750ml,
3l, 5l

REGION
Messinia (Kalamata)

SORTE
Koroneiki

SÄUREGEHALT
< 0,3 %

HALTBARKEIT
18 Monate

ZERTIFIZIERUNGEN
Koscher

THE JEWISH COMMUNITY OF ATHENS
Kosher
CHIEF RABBINATE

Natives Olivenöl Extra

BIO

Mittelfruchtiges Olivenöl, das an grüne Tomaten und Radicchio erinnert.

Mittel pikanter Abgang

INHALT
500ml

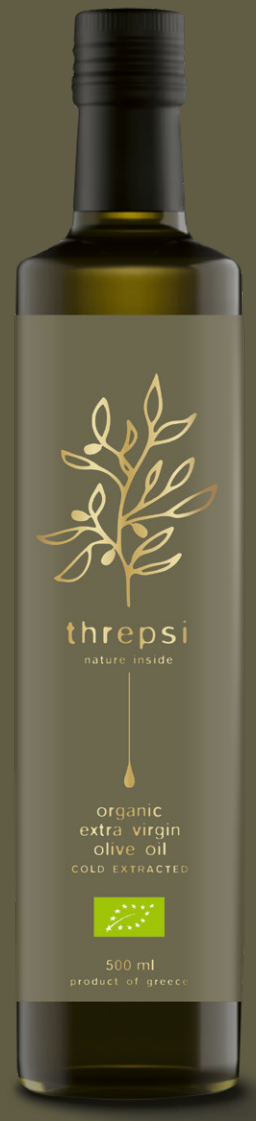
REGION
Messinia (Kalamata)

SORTE
Koroneiki

SÄUREGEHALT
< 0,4 %

HALTBARKEIT
18 Monate

ZERTIFIZIERUNGEN
Bio, Koscher



THE JEWISH COMMUNITY OF ATHENS
Kosher
CHIEF RABBINATE

Natives Olivenöl Extra

PDO KALAMATA

Mittel- bis intensivfruchtiges, zart-bitteres Olivenöl, das an wilden Rucola und scharfe Radieschen erinnert.

Intensiv pikanter Abgang

INHALT
500ml

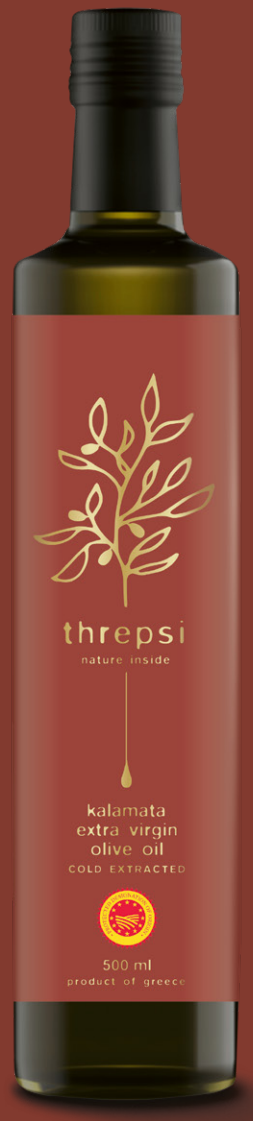
REGION
Messinia (Kalamata)

SORTE
Koroneiki

SÄUREGEHALT
< 0,5 %

HALTBARKEIT
18 Monate

ZERTIFIZIERUNGEN
PDO, Koscher



Kalamata Oliven

Mittelgroße Tafeloliven.

Handverlesen von unseren eigenen Olivenbäumen mit Fokus auf Größe, Form und Hautbeschafenheit.

Ohne Konservierungsstoffe.

INHALT
360g

REGION
Messinia (Kalamata)

SORTE
Kalamon

HALTBARKEIT
24 Monate

Meersalz Flocken

An der felsigen Südküste des Peleponnes nach traditionellem Verfahren gesammelt und von der Sonne getrocknete, milde Meersalzflocken.

Naturrein, ohne Zusatz- oder Konservierungsstoffe.

INHALT
110g

REGION
Mani

HALTBARKEIT
Kein Ablaufdatum

threpsi

nature inside.

VERTRIEBSPARTNER UND BESTELLADRESSEN

Georgeos Gizas e.K.
Siemenstsraße 9
96257 Redwitz
Telefon: (0170) 41 71 700
E-mail: info@finestnature.de
Fax: (09574) 65 32 080

Markus Knoblach
Zur Heide 5
96215 Lichtenfels
Telefon: (0171) 81 60 606
E-mail: markus.knoblach@blachs.de
Fax: (09571) 73 464