

Produktbeschreibung, Lesvion, Bio-Olivenöl, nativ extra

Lage	Dorf Komi, Insel Lesbos, Griechenland		
Sorte	65% Kolovi-Sorte, 35% Adramitini-Sorte, g.g.A. von Lesbos		
Allgemeine Informationen	<p>Die Familie Giakalis stellt ihre 4. Generation vor. Der junge Agronom Vassilis beschloss zusammen mit seinem Bruder, ihre Produktion in Flaschen zu füllen, was eine Tradition der Familie und die der Insel ist. Laut den Einheimischen ist die Lage ihrer Olivenhaine in bester Lage für das Olivenöl von Lesbos. Sie sind biologisch zertifiziert, mechanische Verarbeitung, gleich nach der Ernte pressen sie ihre Oliven und filtern sie doppelt. Sie verwenden zur Ernte Stoffbeutel, um Kontaminierung mit Weichmachern zu vermeiden. Ihre Olivenbäume sind sehr alt und wachsen auf felsigen Boden des bergigen Bauernhofs der Familie. Die Bäume werden nicht bewässert. Sehr sorgfältige Lagerung, um Oxidation in allen Phasen bis zur endgültigen Fertigstellung zu vermeiden.</p>		
Produktionskapazität	Ca. 60 t		
Organoleptische Eigenschaften	Charakteristisches goldgelbes Olivenöl, dünne Textur. Es ist intensiv fruchtig, in guter Balance mit den positiven Eigenschaften von bitter und würzig. Charakteristischer Nachgeschmack von grünen Tomatenblättern.		
Handelsgrößen	5 Liter Blechkanister	750ml Glasflasche	500ml Glasflasche
Logistische Informationen*	4 Blechkanister/Karton	12 Glasflaschen/Karton	12 Glasflaschen/Karton
	11 Kartons Reihe	11 Kartons/Reihe	12 Kartons/Reihe
	44 Kartons/Palette	44 Kartons/Palette	72 Kartons/Palette

(* Die Transportkosten von Lesbos nach Thessaloniki betragen 50 €/Palette)

Product description, Lesvion, organic olive oil, extra virgin

Location	Komi village, Lesvos island, Greece		
Variety	65% Kolovi variety, 35% Adramitini variety, PGI of Lesvos		
General info	<p>The Giakalis family presents its 4th generation. The young agronomist Vassilis, together with his brother, decided to bottle their production, which is a tradition of the family and that of the island.</p> <p>According to the locals, the location of their olive groves is in a prime location for Lesvos olive oil. They are certified organic, mechanical processing, right after harvest they press their olives and double filter them. They use cloth bags for harvesting to avoid contamination with plasticizers. Their olive trees are very old and grow on the rocky soil of the family's mountainous farm. The trees are not watered. Very careful storage to avoid oxidation in all phases until final completion.</p>		
Production capacity	Aprox. 60 tons		
Organoleptic properties	Characteristic golden yellow olive oil, thin texture. It is intense fruity, in good balance with the positive properties of bitter and spicy. Characteristic aftertaste of green leaves of tomato.		
Trade sizes	5 liter metal canister	750ml glass bottle	500ml glass bottle
Logistic info *	4 metal canisters / box	12 glass bottles / box	12 glass bottles / box
	11 boxes in a row	11 boxes / row	12 boxes / row
	44 boxes / pallet	44 boxes / pallet	72 boxes / pallet
(* the transportation cost from Lesvos to Thessaloniki is 50 euros/pallet)			