



ÜBER UNS und unser OLIVENÖL

Wir sind **Júlia Ibarz** und **Mona Hügel** und machen in der windigen, küstennahen Bergregion von Prades Olivenöl. Dieses Olivenöl haben wir **MOONoil** genannt, weil traditionellerweise im Umgang mit Olivenbäumen nach dem Mondzyklus gearbeitet wird (pflanzen, Bäume beschneiden, ernten).

Unser MOONoil ist **Natives Olivenöl Extra**, das heißt, es ist sensorisch außergewöhnlich und chemisch gehört es zu den besten Olivenölen, die man bekommen kann: Kalt und ausschließlich mit mechanischen Verfahren gepresst, beste Güteklasse und aus nachhaltiger Landwirtschaft.

☛ Wir gewinnen es sortenrein aus den in unserer Gegend heimischen Arbequina Oliven, die kleinste Olivensorte, Größe eines Zeigefingernagels, die man zur Ölgewinnung verwendet. Es ist absolut gesund für die Menschen und für die Erde (siehe unten).

Geschmacklich sticht unser **MOONoil** durch seinen einzigartig intensiven und ausgewogenen Geschmack heraus: grün-fruchtig, nach frischem Laub, Pinienharz und mit Aromen von Artischoke und Tomatenpflanze.

Über den Anbau:

- Aus je 5kg sorgfältig manuell geernteten Oliven gewinnt man 1 Liter kostbares Olivenöl
- Die Olivenbäume werden nach **traditioneller** Art bewirtschaftet: mittelmeer-typische Terrassen, minimale Bewässerung, ohne Spritzmittel oder chemischen Dünger. Also aus nachhaltiger und ökologischer Landwirtschaft: respektvoll mit der Umwelt, den Arbeitern und mit dem Verbraucher
- Unser Hof war über 40 Jahre lang verlassen liegt auf 600 Metern über dem Meer liegt. Das ist die perfekte Lage um biologisch anzubauen und bestes Olivenöl zu machen: die CO₂-Bilanz von MOONoil ist positiv, dh., wir wandeln mehr CO₂ um, als wir ausstoßen.

MOONoil gesundes Natives Olivenöl Extra:

- **Natives** (auch Virgin) = Kaltgepresst und ausschließlich durch mechanische Verfahren ohne Wärmeeinwirkung (< 40°C) oder chemische Prozesse gewonnen
- **Olivenöl** = Olivensaft minus Wasser
- **Extra** = mit besten sensorischen Qualitäten (max. Säuregehalt darf 0,8% nicht überschreiten. In unserem Fall: 0,3%)
- **GESUND** = ☛ senkt Cholesterinspiegel und LDL (schlechtes Cholesterin) und erhöht HDL (gutes Cholesterin)
 - ☛ ist ein Antioxidationsmittel durch großen Anteil an Chlorophylle und Polyphenole
 - ☛ wirkt Blutdruck senkend

NATIVES OLIVENÖL EXTRA

frisch vom Baum zur Mühle und von der Mühle euch!

