

Produktinformationen

• bio&fair Olivenöl Extra Vergine aus Palästina



Die Oliven unseres bio&fair Olivenöls werden von palästinensischen Kleinbauern biologisch angebaut und kalt zu hochwertigem Olivenöl gepresst. Unsere palästinensische Projektpartnerin (PARC) ermöglicht den Kleinbauern einen Absatzkanal nach Europa und fördert gleichzeitig die Entwicklung der nachhaltigen Landwirtschaft.

Mit dem Kauf dieses Olivenöls leisten die europäischen Konsumenten einen kleinen Beitrag zur Existenzsicherung von palästinensischen Kleinbauern und dem Frieden in Nahost. Der Zusatzerlös kommt Projekten im Gesundheits-, Sozial- und Bildungswesen in Palästina zugute.

Das Projekt wird von der Jüdisch-Palästinensischen Dialoggruppe München und der Jüdischen Stimme für gerechten Frieden in Nahost unterstützt.

Extra Vergine und Bio-Qualität:

Die palästinensischen Kleinbauern pflegen ihre Olivenbäume und den Boden sanft und umweltschonend. Das Resultat ist ein charaktervolles kaltgepresstes Extra-Vergine-Olivenöl, das biozertifiziert und im europäischen Markt einzigartig ist. Es hat eine kräftige Farbe und passt mit seinem würzigen Geschmack ideal in die mediterrane Küche.

Die UFAG-Laboratorien in Sursee (Schweiz) untersuchen regelmäßig Proben des Olivenöls und bestätigen die hohe Qualität von Extra Vergine.

Verfügbarkeit und Preis:

Das bio&fair Olivenöl ist in Deutschland über den Direktversand der gebana erhältlich: www.gebana.de. Eine Flasche à 5dl kostet € 14. Das Set mit drei Flaschen à 5dl ist für € 36 erhältlich. Diese Preise verstehen sich inkl. MwSt., zzgl. Versandkosten von € 4.90 pro Bestellung.

Weitere Informationen bzw. Bildmaterial erhalten Sie bei:

Nicolas Blanchard, +41 (0)43 366 65 06, n.blanchard@gebana.com