



Info 12-2016

Ab Januar 2017 empfiehlt sich Olivo d'Oro u.a. über das

Medizinischen Zentrum Bad Vigaun, Salzburger Land www.badvigaun.com

mit div. Oliven(öl)Produkten aus div. Ländern bzw. Regionen Italiens. Dabei darf eine der dortigen Demo-Vitrinen (vgl. Fotos anbei) genutzt werden, die nach Prüfung des Hauses an Olivo d'Oro vergeben wurde.

Olivo d'Oro verfügt als on demand-Importeur über sehr hochwertige Olivenöle u.a. aus Apulien. Ab Januar werden im Hause von Bad Vigaun Informationen zur allgemeinen Wirksamkeit des hochwertigen Olivenöls wie z.B. als Kost, zur Einnahme bzw. für die Hautbehandlung weitergereicht.

Eines der Olivenöle und Olivo d'Oro Partneröl aus Apulien verfügt über einen ziemlich hohen Polyphenolanteil (ca. 360 mg / kg).

Apulisches Produkt, Kalkboden, salzhaltige Winde des Mittelmeers, Olivenhaine / Plantagen in den Sorten Biancolilla, Nocarella bzw. Toscana. Schonende Verarbeitung durch mechanische Ölpresse, keinerlei Abrieb, beste Olivenlese und Bearbeitung / Traktion zur Gewinnung 'extra vergine'. Zudem Originalherkunftsbestätigung durch DOP bzw. Qualitäts- und Beschaffenheitsanalysen durch international angesehene Labore.

Dieses Olivenöl ist nicht nur sehr gesund, sondern ein hochwertiger Radikalfänger vs. Antioxidantien.

So ist es z.B. (prepare) bestens geeignet zur Verwendung in der Küche (Braten bis 190 Gr.), (enjoy) zum Genießen wie z.B. geträufelt auf gegrilltem Fleisch oder Fisch, auf die Suppe, den Salat oder Käse bzw. (protect) für die Gesundheit, tägl. 20 mg (1 Esslöffel) zum Einnehmen, als Cardio-Prophylaxe oder als optimale Hautkur, in Form eines Olivenbads. P/repare – E/njoy – P/rotect = PEP by Olives !

Auch andere hochwertige Olivenöle aus Italien (z.B. Sizilien, Abruzzen) sowie Kroatien werden im Hause weiterempfohlen bzw. auf hochwertige Olivenkosmetik aus Sizilien hingewiesen.

Es wird in Kürze geprüft, ob Olivo d'Oro (und Partner) auch Vorträge an die PatientInnen des Medizinischen Zentrums Bad Vigaun halten darf.

Mit dem Medizinischen Zentrum Bad Vigaun bzw. dem Diakoniewerk war Olivo d'Oro-Eigner Stephan Ohms Aussteller bzw. die medizinischen Vertreter (Ärzte wie Dr. Konstandinis Med. Zentrum Bad Vigaun sowie Primar Dr. R. Weitgasser, Diakonie Salzburg) Fachreferent, Herbst 2011 bei einem internationalen Gesundheits-Event der AACC (Austro Arab Chamber of Commerce) Wien www.aacc.at für arabische Gesundheitsgäste hierzulande.



Logistics & Accounting of blend Olivo d'Oro is operated by X-plus Management GmbH
Firmensitz / Registered: Lederergasse 6, A-5020 Salzburg
T/F: + 43-(0)676-3668725, E: order@olivo-d-oro.com, www.olivo-d-oro.com
Bank / Account: Volksbank Salzburg IBAN AT224501000002172815, BIC VBOEATWWSAL
UID-Nr.: ATU 61219737 (X-plus-Management GmbH)

X-plus-Management GmbH als juristische Person zugelassen, gem. Wirtschaftskammer Österreich (Sparte Handel)