

## Unser Hauptprodukt:

### Das native Olivenöl extra vergine und DOP ‚Terra d'Otranto‘

Beide Produkte von ausgezeichneter Qualität werden im eigenen Olivenanbau durch div. Olivensorten hergestellt, die direkt von der Pflanze durch mechanische Schüttler geerntet und mit kalter Extraktion innerhalb von 24 Stunden zerkleinert verarbeitet werden.



Das zertifizierte extra native Olivenöl kalkuliert sich höher / ist der Tatsache geschuldet, dass es seitens der EU die wichtige Produktionsdisziplin in vollem Umfang entspricht gem. Ursprungszeugnis (Reg.C.E. Nr. 644/98).

Dieses Disziplinarverfahren umfasst alle Schritte der Olivenölproduktion wie z.B. vom Anbau der Olivenbäume, über die Ernte und Zerkleinerung der Oliven, der Gewinnung des Olivenöls, Analyse des Endprodukts und Erfüllung von mehreren streng analytisch sensorischen Eigenschaften, bis hin zur qualitativen Verpackung des Erzeugnisses.

Die Kontrolle der Einhaltung dieser Disziplinarier wird per externer Behörde ausgeführt, die durch das italienische Landwirtschaftsministerium benannt wurde und wird durch das selbe Ministerium garantiert (Art.10 Reg. C.E.510/2006).

Die Farbe zeigte sich im Lable des nativen Olivenöls extra DOP "TERRA d'OTRANTO"

Das extra native Olivenöl / Original gem. DOP enthält eine hohe Menge an natürlichen Antioxidantien wie Polyphenole und Tocopherole (Vitamin E). Verantwortlich also für den robusten Geschmack, der angenehmen Bitterkeit und Geschmeidigkeit und zeigen somit die positiven Elemente eines hochwertigen Olivenöls auf. Das Vitamin E schützt die Zellen im menschlichen Körper vor oxidativem Stress, während die Polyphenole zum Schutz der Blutfette vor oxidativem Stress erfüllen inkl. der Verbesserung der Cholesterin-Effizienz.

Ein Ergebnis der Studie der EFSA, Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit, und wird durch die Reg. CE 432/2012 festgehalten.

Die Olivenproduktion kann sich mit diesem CE-Anspruch seit dem Jahr 2014 rühmen, wie das Etikett an Flaschen und Dosen mit dem nativen Olivenöl Extra-Olivenöl DOP "Terra d'Otranto" beweist.

## Das Logo ‚Troali‘



Das Logo ist eine Performance des sizilianischen Künstlers Pippo Mada, ein Schüler des großen Guttuso und stellt die Entstehung der Olive nach der griechischen Mythologie dar. Im Gemälde sind die verschiedenen Symbole der Göttin Athene enthalten, die die erste Olive repräsentiert und zur Geschichte der Bewohner der griechischen Stadt beitrug.

Auf der Grundlage der ultrazentrativen Olive / als ein Element der Verschmelzung von Mythos und Wirklichkeit, wirkt das alte Bauernhaus ‚Troali‘, der Besitz der Familie Rollo, die so ihr Olivenöl benennt.

Es umfasst den Namen einer Region, eines bestimmten Ortes. Es dient zur Beschreibung des Erzeugnisses mit Ursprung aus dieser Region. Die Qualität oder die Merkmale des Erzeugnisses hängen im Wesentlichen oder eigentlich ausschließlich mit der besonderen geographischen Umgebung, mit ihren natürlichen und menschlichen Faktoren, der Region und des betreffenden Ortes zusammen. Die Herstellung, Verarbeitung und Zubereitung des Erzeugnisses muss im festgelegten geografischen Gebiet erfolgen. Das Zertifikat der EU garantiert den Verbrauchern, dass die erworbenen Artikel echt und authentisch aus dieser bestimmten Region kommen und dort hergestellt werden bzw. einzigartige und spezifische Qualitäten besitzen.

## Die Masseria



Die Farm der Rollos ist von anno 1859 und repräsentiert die Exzellenz im Olivenanbau. Sie befindet sich in Veglie, Region Lecce im Salento in Südapulien und weist ca. etwa 20 Hektar Olivenanbau und 4.000 Olivenbäumen auf.

Die verschiedenen Olivensorten der Rollos sind ‚Ogliarola di Lecce‘, ‚cellina di Nard‘ bis hin zu ‚Leccino‘, ‚Frantoio‘, ‚Nociara‘, ‚Nocellara del Belice‘ und ‚Biancolilla‘ und verleihen der Mischung des Olivenöls seinen einzigartigen Geruch und einmaligen Geschmack.

Der Bauernhof wurde mehrfach auf den renommiertesten Ausstellungen der Branche wie z.B. ‚SOL‘, ‚Cibus‘, ‚Sirena d'oro di Sorrento‘, ‚Ercole olivario‘, ‚Orciolo d'oro di Pesaro‘ präsentiert bzw. teils prämiert.

Unser Olivenöl wird von der Masseria aus in ‚alle Welt exportiert‘ wie z.B. natürlich in allen Teilen von Italien, in mehreren Ländern der EU, in die USA und nach Japan und wie es Olivo d'Oro auch offeriert mit dem zertifizierten DOP "Terra d'Otranto" vermarktet.