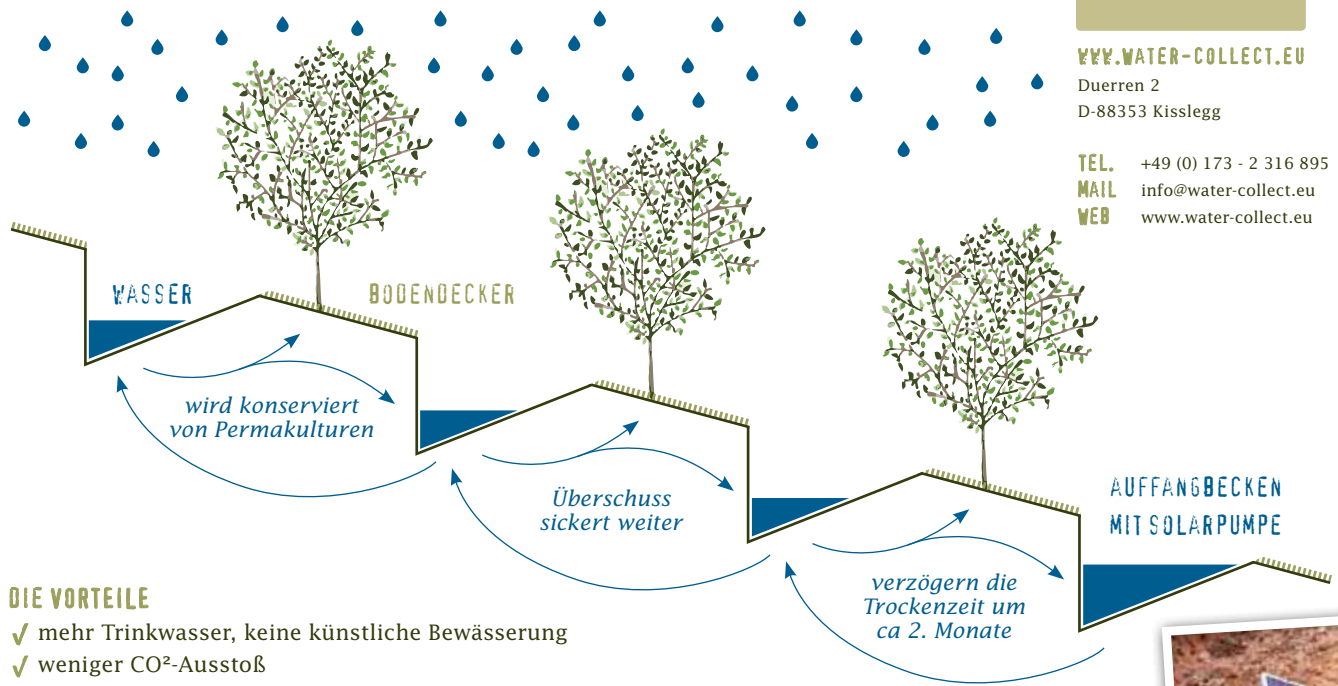


**REGENZEIT**  
November - April



### DIE VORTEILE

- ✓ mehr Trinkwasser, keine künstliche Bewässerung
- ✓ weniger CO<sup>2</sup>-Ausstoß
- ✓ Carbonisierung des Bodens = fruchtbarer Humus / terra preta
- ✓ homöopatisch unterstützt
- ✓ erste Güteklasse / beste Öl-Qualität
- ✓ fair gehandelt



*Projektstart - Anlegen der negativ geneigten Terrassen*



*Permakulturen halten den Boden länger feucht*

### DAS PROJEKT

Nachhaltige Sicherung von Trinkwasser

Wasser – die „Quelle“ unseres Lebens – ist ein immer knapper werdender Rohstoff. Er ist die Basis unseres Lebens.

Unser Projekt hilft bei der Umsetzung eines wasserschonenden Anbaus in Olivenhainen. Die Methode bedient sich uralter Bewässerungsmethoden und setzt auf eine ausgewogene, artenreiche Zusatzbepflanzung in den Anbaueregionen. Dies vermeidet den Trinkwasserverbrauch und stoppt zusätzlich die Bodenerosion.



*Das Gründerehepaar Robert und Erika Maag*

**NEU!**

Die Öle der einzelnen Bauern werden nicht gemischt und kommen auf direktem Weg von unseren zertifizierten Demeter- und Bio-Bauern zu uns.



OLIVENÖL DER ANTIKE

TEL. +49 (0) 173 - 2 316 895  
 MAIL [info@maag-olivenoel.eu](mailto:info@maag-olivenoel.eu)  
 WEB [www.maag-olivenoel.eu](http://www.maag-olivenoel.eu)



*Erhältlich in*

0,5 Liter | 1,0 Liter | 5,0 Liter



*Erhältlich in*

0,5 Liter | 1,0 Liter | 5,0 Liter



*Erhältlich in*

0,5 Liter | 1,0 Liter | 5,0 Liter

## DEMETRA

**BLACK** *Extra Virgin*



### *Premium-Ölivenöl*

- Demeter-Qualität
- intensiver Duft
- leicht scharf im Abgang
- prägnante schwarze Olive
- sonnig gelber Farbton

### *Geeignet für*

Knackige Salate, Pesto, Gemüse, Pizza, Nudelgerichte, Fleisch, frisches Brot. Roh verwenden und vor dem Servieren die Speisen beträufeln.

## DEMETRA

*Extra Virgin*



### *Premium-Ölivenöl*

- Demeter-Qualität
- mildes, reifes Öl
- Duft von grünen Artischocken
- fruchtig im Abgang
- satter Gelbton mit grünlichen Tendenzen

### *Geeignet für*

Salate, Pesto, Fisch, Gemüse, ital. Gerichte, Kräuterkartoffeln. Roh verwenden und vor dem Servieren die Speisen beträufeln.

## ODYSSEUS

*Extra Virgin*



### *BIO-Ölivenöl*

- Vatsikas 85 %, Marrolis 15 %
- milde Fruchtigkeit
- leichte Süße
- dezent im Abgang
- heller, sonniger Gelbton
- relativ geschmacksneutral

### *Geeignet für*

Braten, backen, frittieren, Gemüse, helles Fleisch, extravagante Süßspeisen, **universell einsetzbar, bis 180 °C erhitzbar.**