



Die Welt des Olivenöls



Was Sie schon immer über Olivenöl wissen wollten, aber bisher niemanden fragen konnten

Wir – Angelika Sourlingas und Elisabeth Tsapekis – machen nach längerer Pause wieder einen gemeinsamen Vortrags- und Verkostungsabend!

Anfangs wird Elisabeth eine kurze Einführung in die Welt des Olivenöls geben. Unter anderem wird sie dabei erklären, welche Qualitäten unterschieden werden, wie das Öl hergestellt wird, welchen gesundheitlichen Nutzen es bei entsprechender Qualität haben kann und vor allem, wie man es verwenden kann und soll.

Zur Veranschaulichung des Vorgetragenen machen wir anschließend eine Blindverkostung von Olivenölen, die als nativ extra deklariert sind, aber dennoch nicht den sensorischen Qualitätskriterien von nativ extra entsprechen.

Darüber hinaus gibt es selbstverständlich Kostproben von beiden Sourlingas-Ölen (Aplo – gute griechische Haushaltsqualität und Nostimo – ein solides extra natives Öl) sowie von EliTsa's (Bio-)Olivenölen.

Und wer das passende Öl gefunden hat, kann es gerne vor Ort erwerben und mit nach Hause nehmen.

Was?	Informationen rund ums „grüne Gold“, Verkostung und Kaufgelegenheit für ehrliches Olivenöl
-------------	--

Wann? Donnerstag, 27.4.2023, 18.30

Wo? Parks, Zinzendorfgasse 4, 8010 Graz

Was noch?	Auch wenn keine Anmeldung erforderlich ist bitten wir zur leichteren Planung um eine kurze Rückmeldung, ob du Zeit teilzunehmen. Bitte einfach ein Email an olivenoel@sourlingas.com oder office@elitsas.com senden.
------------------	--

Gerne kannst du diese Einladung weiterverschicken und/oder interessierte mitbringen! Danke!

Wir freuen uns auf Dein Kommen und einen schönen gemeinsamen Abend,

Angelika und Elisabeth