

PRESSEMITTEILUNG

NEU: NOAN Douro – das fruchtig-frische Olivenöl für Genießer

Wien, 31. März 2014 – NOAN erweitert seine Produktlinie um ein weiteres köstliches Olivenöl höchster Qualität. NOAN Douro ist ein besonders aromatisches Öl, das in seiner Zusammensetzung an den Geschmack frischer Früchte und belebender Minze erinnert. NOAN Douro ist das ideale Öl für den täglichen Gebrauch und wird sowohl von Einsteigern als auch von Gourmet-Gaumen gleichermaßen geschätzt.

Feinschmecker-Öl aus Portugal

Neben den beiden Extra Virgin Ölen „Pure“ (Griechenland) und dem kräftig intensiven „Intenso“ (Italien) reiht sich nun mit dem „Douro“ ein weiteres Qualitäts-Öl in dieses NOAN-Sortiment. Herkunftsort des Olivenöls ist die älteste geschützte Weinbauregion „Alto Douro“ im Norden Portugals. Doch nicht nur für den Weinbau ist die Gegend bekannt, ebenso stößt man hier auf eine einzigartig aromatische Oliven-Kultur. Seit 2001 zählt das Gebiet zum UNESCO-Weltkulturerbe. Aus den Früchten der, für die Region charakteristischen Olivensorten Mardural, Negrinha, Cobrançosa und Verdeal Trasmontana wurde unter der Leitung des renommierten italienischen Oleologen Duccio Morozzo della Rocca ein Öl entwickelt, das den höchsten Qualitätsstandards entspricht und geschmacklich neue Maßstäbe setzt.

Aromatisches Allroundtalent

Aufgrund seiner fruchtig-süßen und zugleich frischen Geschmacksnoten verleiht das NOAN Douro jeder Mahlzeit den perfekten Frischekick. Vor allem in der Kombination mit Speisen, wie Suppen, Salaten, Lachs-Gerichten oder auch Kuchen und Süßspeisen kann NOAN Douro sein charakteristisches Aroma ideal entfalten und sorgt für köstlich kulinarische Erlebnisse.

Erhältlich ist das NOAN Douro in einer 0,250 ml Dose zu einem Preis von € 7,90 sowie in einer 5 Liter Rundkanne zu € 144,90.

Das Öl mit dem gewissen Mehr

Gemäß der Unternehmensphilosophie, die hinter allen NOAN-Produkten steckt, wurde auch beim Douro besonders großer Wert auf eine biologische, nachhaltige Erzeugung und auf Qualitätskriterien, wie Kaltextraktion, schonende und hochwertige Verarbeitung sowie eine optimale Lagerung, gelegt. Hinter NOAN steckt aber nicht nur ein erstklassiges Genussprodukt, sondern auch ein soziales und zukunftsorientiertes Wirtschaftskonzept. Denn mit jedem Kauf eines NOAN Produkts wird die NOAN Child Foundation unterstützt, die es sich zur Aufgabe gemacht hat, Kinderbildungsprojekte weltweit zu fördern.

Iss' Gutes und tu' Gutes

Das NOAN-Prinzip: NOAN spendet jährlich den gesamten Reinerlös und zehn Prozent des Umsatzes an Sozialprojekte zur Aus- und Weiterbildung von Kindern und Jugendlichen weltweit.

Im aktuellen Erntejahr 2012/2013 konnten mit dieser Strategie und einer gespendeten Gesamtsumme von € 26.788,- acht

ausgewählte Organisationen finanziell unterstützt werden. Seit der NOAN-Gründung im Jahr 2009 konnten bereits elf Projekte in sieben Ländern von einer Gesamtspende von mehr als € 70.000,- profitieren.

Detaillierte Informationen zu allen NOAN-Spendenberichten finden Sie unter:

http://www.noanoliveoil.com/die_kinderhilfe/spendenberichte

Über NOAN

Angespornt und überzeugt von der Idee ein nachhaltiges und zukunftsorientiertes Unternehmenskonzept ins Leben zu rufen, gründete das Ehepaar Margit und Richard Schweger 2009 die Marke „NOAN“. NOAN steht für ausgezeichnete Premium Qualität und einen verantwortungsvollen Umgang mit Mensch und Natur. Neben biologischem Anbau und fairen Preisen für die Bauern in den Bezugsländern Griechenland, Italien, Portugal und Österreich setzt sich NOAN für die Förderung von Bildung in benachteiligten Regionen ein. Mit dem gesamten Reinerlös und garantierten zehn Prozent des Umsatzes unterstützt NOAN ausgewählte Kinderbildungsprojekte weltweit. Das alles ist verpackt in ein Lifestyle-Produkt, das durch eine chice Aufmachung punktet und mit Freude, aber auch einer bewussten Haltung auf den Tisch gestellt wird. NOAN Produkte sind erhältlich im Online Shop sowie im gehobenen (Bio-)Einzelhandel und bei Handelspartnern wie Merkur Markt, Wein&Co. oder Denn's Biomarkt. Außerdem arbeiten zahlreiche Spitzenköche in Restaurants wie der Albertina Passage, im Motto (am Fluss), im Cantinetta am Ring oder im Hotel Sacher mit den Produkten von NOAN.

Der renommierte Flos Olei Award 2014 wählte NOAN unter die 20 besten Olivenölbauern weltweit.



noan

Für nähere Informationen oder eine direkte Bestellung, klicken

Sie hier: www.noanoliveoil.com

Unter folgendem Link steht Ihnen eine Auswahl an Bildern zum

Download zur Verfügung: <http://tinyurl.com/lx7gbv6>

Kontakt:

Patricia Peter

NOAN GmbH

Starkfriedgasse 49, 1180 Wien

mobil: +43 664 14 00 584

tel: +43 1 470 30 26

patricia.peter@noanoliveoil.com

www.noanoliveoil.com

NOAN GmbH
Starkfriedgasse 49 // 1180 Wien // Österreich
UID: ATU66450869 // FN 315041x // Landesgericht Wien
Bankverbindung: RLB NÖ-Wien // BLZ: 32000 // Kto-Nr: 2.785.723
IBAN: AT653200000002785723 // BIC: RLNWATWW
office@noanoliveoil.com // www.noanoliveoil.com



FLOS
OLEI
2014

“THE BEST FRONTIER FARM”

NOAN unter den 20 besten Produzenten der Welt!