

PRESSEMITTEILUNG

Ausgezeichnet! Olivenöl und Essig in Premium-Qualität



Wien, 01. April 2016 - Einzigartige Qualität basiert auf dem verantwortungsvollen Umgang mit Mensch und Natur. Auch 2016 erhielt NOAN auf Grund des Festhaltens an diesem Konzept erneut Auszeichnungen für seine Produkte.

NOAN Classic: Das beste griechische Olivenöl

Flos Olei ist der bedeutendste Olivenölführer der Welt. Im aktuellen Werk ist **NOAN Classic** als **das beste griechische Olivenöl** gelistet und mit 96 Punkten von 100 weit vorne an der Spitze; 99 und 100 Punkte wurden nicht vergeben. Bereits 2014 wurde NOAN von Flos Olei **unter die 20 besten Olivenölproduzenten weltweit** gewählt.



NOAN Classic - Olive Oil Extra Virgin, Bio/Organic, UVP € 9,90 (0.25 L)

Unser „erstgeborenes“ Olivenöl Classic kommt aus der naturbelassenen Halbinsel Pilion im Osten des griechischen Festlandes. Das NOAN Classic zeichnet sich vor allem durch seine elegant bitteren Noten und die feine Schärfe aus.



noan

NOAN Intenso: BIOL-Goldmedaille

Der BIOL-Preis wurde 1996 vom „Consortio Italiano per il Biologico“ ins Leben gerufen und bewertet Olivenöle aus biologischer Produktion der Güteklasse „extra virgin“. Heuer gab es mehr als 400 Einreichungen. NOAN Intenso konnte die 31-köpfige Jury, bestehend aus internationalen Experten des Faches, überzeugen: Unserem geschmacksintensiven Olivenöl aus Italien wurde die Goldmedaille verliehen.



**NOAN Intenso - Olive Oil Extra Virgin,
Bio/Organic, UVP € 14,90 (0.25 L)**

Nach besonderer Tradition und Technik hergestellt in Kalabrien, besticht das Olivenöl Intenso mit einem vollmundigen, kräftigen Geschmack und wird abgerundet durch liebliche Basilikum- und Minz-Aromen.

NOAN Douro: BIOL-Silbermedaille

Auch NOAN Douro wurde von BIOL verkostet und strengen Tests unterzogen. Der Allrounder aus Portugal konnte bei der Jury in Qualität und Geschmack punkten. Ihm wurde die Silbermedaille verliehen, die ab sofort die Weißblechdosen des Öls zieren darf.



**NOAN Douro - Olive Oil Extra Virgin,
Bio/Organic, UVP € 8,90 (0.25 L)**

Der Norden Portugals, die älteste geschützte Weinbauregion der Welt, ist die Heimat des Olivenöls Douro. Das Öl ist ein Cuvée aus verschiedenen Olivensorten, die sich zu einem herbwürzigen, süßlichen und gleichzeitig erfrischenden Aroma vereinen.

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: AT65320000002785723 // BIC: RLNWATWW
office@noanoliveoil.com // www.noanoliveoil.com

FLOS OLEI "THE BEST FRONTIER FARM"
2014 NOAN unter den 20 besten Produzenten der Welt!

NOAN Apfel Balsam Essig: 2. Platz bei Falstaff-Verkostung

Falstaff hat eine hochkarätige Jury zur Blindverkostung heimischer Balsamessige gebeten. Das Urteil: „fruchtig, ausgewogene Süße, leicht holzig, gut ausbalanciert, mild“. Dem NOAN Apfel Balsam Essig wurde der zweite Platz der hochqualitativen Kategorie „gereifte Balsamessige“ zugesprochen - ein Top-Ergebnis.

falstaff



NOAN Apfel Balsam Essig - Bio/Organic,
UVP € 14,90 (0.2 L)

Unser Apfel Balsam Essig wird aus dem Süßmost von alten, steirischen Bio-Apfelsorten gewonnen. In traditioneller Herstellung reift der Essig mindestens acht Jahre im Holzfass und entwickelt so fruchtig süße Geschmacksnoten mit einer dezenten Säure.

Den Artikel mit dem Ranking der Falstaff-Verkostung finden Sie [hier](#).

Die aktuelle Verleihung der Gütesiegel und Awards bestärkt NOAN, den Prinzipien der Erzeugung von Essig und Öl treu zu bleiben:

- Reinheit des Produktes
- strikte Einhaltung biologischer Grundregeln bei Anbau und Kultivierung
- exakte Bestimmung des Erntezeitpunktes je nach Reifegrad
- hochwertige Verarbeitung der Früchte unmittelbar nach der Ernte
- optimale Lagerung

Gepaart mit fairen Abnahmepreisen und der Förderung der regionalen Bauern garantieren wir die Nachhaltigkeit unserer Produkte.

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“. Neben biologischem Anbau und fairen Preisen für die Bauern in den Produktionsländern Griechenland, Italien, Portugal und Österreich setzt sich NOAN für die Förderung benachteiligter Kinder ein. Mit der Spende des gesamten Gewinns aus dem Verkauf der Produkte unterstützt NOAN ausgewählte Bildungsprojekte für bedürftige Kinder 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 ausgewählten Handelspartnern.

*Außerdem arbeiten zahlreiche **Spitzenköche** in Restaurants wie zum Beispiel im Hangar-7 (Salzburg), im Hotel Adlon (Berlin), im Hotel Sacher, in der Albertina Passage oder im Motto am Fluss (alle 3 Wien) mit den Produkten von NOAN.*

Das gesamte NOAN Produktsortiment und nähere Infos finden Sie unter: www.noan.org

Produktblätter und alle Fotos in hoher Auflösung finden Sie [hier](#).

Kontakt:

Barbara Schmauss
NOAN GmbH
Starkfriedgasse 49, 1180 Wien
tel: +43 1 470 30 26
barbara.schmauss@noan.org
www.noan.org