

noan

PRESSEMITTEILUNG:

Produkt-Launch - NOAN Olives Greek Amfissa



NOAN erweitert seine Produktpalette um Tafeloliven.

Wien, 24.07.2015 - NOAN bringt Tafeloliven zum ersten Olivenöl NOAN Classic heraus, mit dem das Unternehmen 2009 gestartet und bekannt geworden ist. NOAN Olives Greek Amfissa sind Tafeloliven mit Kern in Salzlake. Genau wie das griechische Olivenöl NOAN Classic, das dieses Jahr national wie international mit Goldauszeichnungen prämiert wurde, bestehen auch die NOAN Oliven aus der einzigartigen Sorte Amfissa, die es nur in Griechenland gibt.

Herkunftsort dieser besonderen Olive ist die naturbelassene Halbinsel Pilion. Diese im Osten des griechischen Festlandes gelegene Halbinsel ist bekannt für seine einzigartige, mediterrane Landschaft, die fast vollständig mit Olivenbäumen bewachsen ist.

Die Amfissa Olive zählt zu einer der beliebtesten Olivensorten aus Griechenland. Die mittelgroße, oval-runde Olive zeichnet sich nicht nur durch ein festes, saftiges Fruchtfleisch aus. Auch durch ihr ausgewogenes Aroma aus grasigen und fruchtig-herben Noten ist sie einerseits hervorragend für die Olivenölproduktion geeignet und andererseits auch als Tafelolive besonders beliebt.

NOAN GmbH
Starkfriedgasse 49 // 1180 Wien // Österreich
UID: ATU66450869 // FN 315041x // Landesgericht Wien
Bankverbindung: RLB NO-Wien // BLZ: 32000 // Kto-Nr: 2.785.723
IBAN: AT65320000002785723 // BIC: RLNWATWW
office@noanoliveoil.com // www.noanoliveoil.com

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



noan

Bei den NOAN Olives Greek Amfissa handelt es sich um grüne Oliven mit Kern in Salzlake. Wie alle anderen Produkte von NOAN sind sie aus biologischem Anbau und von erstklassiger Qualität.

NOAN Tafeloliven passen hervorragend zur mediterranen Küche und sind ein köstlicher Begleiter zu diversen Aperitifs.

Facts:

- Grüne Tafeloliven mit Kern in Salzlake
- Bio, vegan, sozial
- Amfissa Olive: Einzigartig, Vorkommen und Anbau nur in Griechenland
- Grasig, fruchtig-herbes Aroma
- Passt hervorragend zu mediterranen Speisen und diversen Aperitifs
- Netto-Füllmenge von 300 g, Abtropfgewicht 180 g
- UVP: € 5,90 per Stück
- ab Mitte September 2015 erhältlich unter www.noanoliveoil.com und im ausgewählten Einzelhandel

NOAN GmbH
Starkfriedgasse 49 // 1180 Wien // Österreich
UID: ATU66450869 // FN 315041x // Landesgericht Wien
Bankverbindung: RLB NO-Wien // BLZ: 32000 // Kto-Nr: 2.785.723
IBAN: AT65320000002785723 // BIC: RLNWATWW
office@noanoliveoil.com // www.noanoliveoil.com

FLOS
OLEI
2014

“THE BEST FRONTIER FARM”
NOAN unter den 20 besten Produzenten der Welt!

noan

Rezeptidee: Heiße Oliven aus dem Ofen

Heiße Oliven sind eine außergewöhnliche und zugleich simple Neuinterpretation des klassischen Begleiters zu diversen Aperitifs.



Zutaten:

- 1 Glas NOAN Olives Greek Amfissa
- 3 EL NOAN Classic Olivenöl
- 1 Prise grobes Meersalz
- 1 Knoblauchzehe
- frische Rosmarinzeige

Zubereitung:

Die Salzlake abgießen und die Oliven in eine ofenfeste Form geben. Etwas Olivenöl, grobes Meersalz, Knoblauch sowie Rosmarinzeige dazugeben und bei 200° C im Ofen für circa 20 Minuten erhitzen. Heiß servieren!

NOAN GmbH
Starkfriedgasse 49 // 1180 Wien // Österreich
UID: ATU66450869 // FN 315041x // Landesgericht Wien
Bankverbindung: RLB NO-Wien // BLZ: 32000 // Kto-Nr: 2.785.723
IBAN: AT65320000002785723 // BIC: RLNWATWW
office@noanoliveoil.com // www.noanoliveoil.com

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



noan

Bei den NOAN Olives Greek Amfissa handelt es sich um grüne Oliven mit Kern in Salzlake. Wie alle anderen Produkte von NOAN sind sie aus biologischem Anbau und von erstklassiger Qualität.

NOAN Tafeloliven passen hervorragend zur mediterranen Küche und sind ein köstlicher Begleiter zu diversen Aperitifs.

Facts:

- Grüne Tafeloliven mit Kern in Salzlake
- Bio, vegan, sozial
- Amfissa Olive: Einzigartig, Vorkommen und Anbau nur in Griechenland
- Grasig, fruchtig-herbes Aroma
- Passt hervorragend zu mediterranen Speisen und diversen Aperitifs
- Netto-Füllmenge von 300 g, Abtropfgewicht 180 g
- UVP: € 5,90 per Stück
- ab Mitte September 2015 erhältlich unter www.noanoliveoil.com und im ausgewählten Einzelhandel

NOAN GmbH
Starkfriedgasse 49 // 1180 Wien // Österreich
UID: ATU66450869 // FN 315041x // Landesgericht Wien
Bankverbindung: RLB NO-Wien // BLZ: 32000 // Kto-Nr: 2.785.723
IBAN: AT65320000002785723 // BIC: RLNWATWW
office@noanoliveoil.com // www.noanoliveoil.com



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



noan

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 Produktionsländern Griechenland, Italien, Portugal und Österreich setzt sich NOAN für die Förderung von Bildung in benachteiligten Regionen 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 u.a. in Restaurants wie im Hangar-7 (Salzburg), im Hotel Adlon (Berlin) und in den drei Wiener Restaurants Hotel Sacher, Albertina Passage sowie Motto am Fluss mit den Produkten von NOAN.

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

Nähere Infos unter: www.noan.org

Kontakt:

Catharina Thümling, Bakk.phil.
NOAN GmbH
Starkfriedgasse 49, 1180 Wien
mobil: +43 650 77 64 499
tel: +43 1 470 30 26
catharina.thuemling@noan.org
www.noan.org

NOAN GmbH
Starkfriedgasse 49 // 1180 Wien // Österreich
UID: ATU66450869 // FN 315041x // Landesgericht Wien
Bankverbindung: RLB NO-Wien // BLZ: 32000 // Kto-Nr: 2.785.723
IBAN: AT65320000002785723 // BIC: RLNWATWW
office@noanoliveoil.com // www.noanoliveoil.com



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