

PRECIOUS EUROPE: Die Qualität des europäischen Olivenöls und der Rosinen zelebrieren

GENEVA, SWITZERLAND, April 21, 2025

[/EINPresswire.com/](https://EINPresswire.com/) -- „PRECIOUS

EUROPE“ ist eine über drei Jahre

laufende Kampagne, die sich auf die

Förderung

hochwertiger europäischer Rosinen

und erstklassigen Olivenöls

konzentriert. Hauptziel der

Kampagne ist es, die Märkte des

Vereinigten Königreichs, Norwegens

und der Schweiz über

die Qualität von hochwertigen

Olivenölen und Rosinen aus Europa zu

informieren, um die

europäische Geschichte, Tradition und Erfahrung in der Olivenöl- und Rosinenproduktion und -

verarbeitung durch die Vereinigung dreier Erzeugerorganisationen in der Region Korinth

hervorzuheben.

Olivenöl ist ein Öl, das aus den Früchten des Olivenbaums gewonnen wird. Es ist eines der ältesten und am weitesten verbreiteten Speiseöle der Welt, insbesondere in der mediterranen Küche. Olivenöl wird durch Pressen ganzer Oliven gewonnen und ist in verschiedenen Güteklassen erhältlich, darunter natives Olivenöl extra, natives Olivenöl, reines Olivenöl und leichtes Olivenöl. Natives Olivenöl extra gilt als das hochwertigste und wird in einem sorgfältigen Verfahren gewonnen, das ausschliesslich mechanische Methoden ohne den Einsatz starker petrochemischer Lösungsmittel oder übermässiger Hitze beinhaltet. Es hat einen vollen, fruchtigen Geschmack und eine leuchtend grüne Farbe. Olivenöl ist eine wirksame Quelle für antioxidative Biophenole, die das Immunsystem stärken und gegen freie Radikale ausgleichen.

In Bezug auf die kulinarische Verwendung ist Olivenöl eine Hauptzutat in der mediterranen Küche und wird wegen seiner Fähigkeit, den Geschmack verschiedener Gerichte zu verbessern, geschätzt. Aufgrund seines kräftigen Geschmacks eignet es sich hervorragend für Salatdressings, Marinaden und zum Beträufeln von gegrilltem Gemüse oder Brot. Es kann auch



zum Sautieren, Braten und Backen verwendet werden und verleiht den Speisen eine wunderbare Fülle. Seit Tausenden von Jahren konsumieren die Menschen im Mittelmeerraum Olivenöl als Hauptquelle für Nahrungsfette.

Neben der kulinarischen Verwendung werden Olivenöl und Olivenblattextrakte seit Jahrhunderten wegen ihrer feuchtigkeitsspendenden und nährenden Eigenschaften für die Haut- und Haarpflege verwendet. Es wird häufig für die Herstellung von Schönheitsprodukten wie Feuchtigkeitscremes, Seifen und Shampoos verwendet.

Bei der Wahl des Olivenöls ist es wichtig, auf Qualität und Echtheit zu achten. Die Verbraucher sollten auf seriöse Etiketten achten, auf denen die Herkunft und die Extraktionsmethode des Öls angegeben sind. Olivenöl hat einen Weg der progressiven Differenzierung eingeschlagen, der sowohl auf Qualität (Verbesserung bestimmter sensorischer Eigenschaften) als auch auf wichtigen Attributen der Glaubwürdigkeit wie der geschützten Ursprungsbezeichnung (g.U.), der geschützten geografischen Angabe (g.g.A.), der lokalen Erzeugung und der Bio-Zertifizierung beruht. Olivenöl sollte an einem kühlen, dunklen Ort gelagert werden, um seine Frische und seinen Geschmack zu bewahren.

Insgesamt ist Olivenöl eine geschätzte Zutat, die einer Vielzahl von Gerichten einen Hauch von Luxus und Gesundheit verleiht und gleichzeitig potenzielle gesundheitliche Vorteile bietet.

Dank seiner Vielseitigkeit und seines unverwechselbaren Geschmacks hat es sich als eine beliebte Wahl in den Küchen der ganzen Welt etabliert.

Verbunden bleiben

Finden Sie uns auf Facebook, Instagram und YouTube

Besuchen Sie unsere Website: [precious-europe.eu](https://www.precious-europe.eu) , um mehr zu erfahren.

Alexandros Pavlopoulos

Marketing chefsperxos and Pr CO llc

[email us here](#)

Visit us on social media:

[Facebook](#)

[Instagram](#)

[YouTube](#)

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/805153345>

EIN Presswire's priority is source transparency. We do not allow opaque clients, and our editors try to be careful about weeding out false and misleading content. As a user, if you see something we have missed, please do bring it to our attention. Your help is welcome. EIN Presswire, Everyone's Internet News Presswire™, tries to define some of the boundaries that are reasonable

in today's world. Please see our Editorial Guidelines for more information.

© 1995-2025 Newsmatics Inc. All Right Reserved.