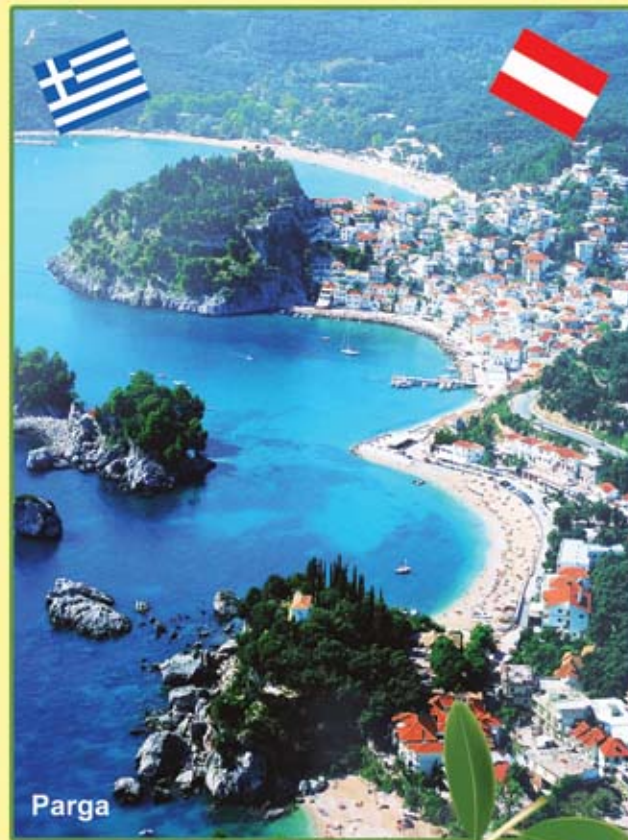


SilVAN

Griechisches Olivenöl Extra Nativ
aus dem eigenen Hain &
feine griechische Erzeugnisse



www.olivenoel-parga.gr



Ich heiße Silvia Ntokos Scheiblauber, bin gebürtige Österreicherin, lebe aber seit einiger Zeit im wunderschönen Kstenstdtchen Parga, im Nordwesten Griechenlands.

Seit 2010 bin ich stolze "NEO AGROTISSA" was bedeutet ich bin Neu-Bäuerin, habe mehrere kleine Olivenhaine gepachtet und presse, mit Hilfe meiner Schwiegereltern, mit viel Liebe und Sorgfalt, mein eigenes Olivenöl!

Unser Öl ist ein Naturprodukt, wir verwenden keinerlei chemische Hilfsmittel, es wird kaltextrahiert und nicht verschnitten.

Wir vermarkten selbst von Ybbsitz aus bei meinen Eltern, Raimund und Theresia Scheiblauber, ein paar ausgewählte Läden führen unser Olivenöl und wir senden gerne unsere Produkte zu Ihnen nach Hause.

Viel Spaß beim Kochen, Braten, Backen & Guten Appetit!

Wünscht Ihnen
Ihre Olivenbuerin



PS: in Parga kann man auch wunderbar Urlaub machen...



Meine Familie vor der Agia Eleni-Kirche in Parga

Kontakt in Griechenland:

Silvia Ntokos Scheiblauber
Ampelia – Kiperi
GR – 48060 Parga
Griechenland

Tel.: +30 26840 32342 oder +30 6942 960 776

E-Mail: vsdokos@otenet.gr

Web: www.olivenoel-parga.gr

Kontakt in Österreich:

Familie Scheiblauber
Grestner Strasse 15/1
3341 Ybbsitz
Niederösterreich
Tel.: 07443/87018

E-Mail: rai.scheiblauber@aon.at



Platz, Silbermedaille,
beim lkaiser 2013



SIENER!
Gewinner des lkaisers 2013

Ausgezeichnet zum lkaiser 2013!

(Sieger und 2. Preis bei der Produktverkostung in der Kategorie Olivenöl, bei der AB-HOF-Messe in Wieselburg)

Neben meinem eigenen Olivenöl fertige ich selbst

* **Gewrzle**, mit selbstgeschnittenen, luftgetrockneten Kräutern, wild gewachsen, in den Bergen gesammelt oder auch aus dem eigenen Garten geerntet

Das klassische Gewürzöl: Rosmarin, Knoblauch
Das scharfe Öl: Oregano, Lorbeer, Chilischoten
Das Mediterrane: Thymian, Zitrone, Koriander
Das Exotische: Salbei, Orange, Lorbeer und andere ...



* **Olivenbltterttee**, selbstgesammelt, luftgetrocknet und von Hand gerebelt, ist dieser Tee ein ganz besonderer Genuss

* **griechischer Bergtee**, ein milder, geschmackvoller Tee

* **wilder Oregano**, als natürliches Pizza-Gewürz, über das Brathähnchen, die Lammkeule, in die Grill-Sauce uvm.



Des Weiteren biete ich Ihnen sorgfältig ausgewählte **griechische Qualitätsprodukte**. Mir bestens bekannte Erzeuger produzieren oder stellen in aufwendiger Handarbeit Hochwertiges für Sie her:

- * **G'schmackige Tafeloliven in Salzlake**
- * **Olivenölseifen, handgerührt**
- * **Olivenholz, handbearbeitet**



G'schmackige Tafeloliven in Salzlake

Diese schwarzen g'schmackigen Kalamon-Oliven sind von Hand geerntet und in Salzlake essbar gemacht ... da schmeckt man die reife Sonne und das salzige Meer Griechenland's!

Gegessen als mediterrane Vorspeise, am Salat, als Zwischendurch-Snack oder einfach zur Jause, immer ein Genuss ...



Olivenölseifen, handgerührt

Natürliches Olivenöl in Seifen verarbeitet, mit der unterstützenden Wirkung in der Sonne gewachsener Kräuter:

Kamille, Lavendel, Salbei, Johanneskraut, Orange, Lorbeerblatt, in natur oder als grüne Seife



Diese hautfreundlichen Seifen werden von Hand gerührt nach dem Kaltherstellungsverfahren, ohne Konservierungs-, Duft- oder chemische Zusatzstoffe, von meiner lieben Freundin **Tassoula**. Sie betreibt eine **kleine Seifenwerkstatt** bei uns hier in Parga, jedes Stück ist einzeln geschnitten - und somit ein Unikat!

Diese wunderbaren Seifen trocknen die Haut nicht aus, nein, sondern hinterlassen ein angenehm sauberes, unglaublich seidiges Hautgefühl.

Früher konnte ich mir Seife zum Duschen & Haarewaschen nicht vorstellen, doch jetzt bin ich eine wirklich überzeugte „**Seifenduscherin**“.

Mit meiner besten Empfehlung
Silvia Ntokos Scheiblauber

Besuchen Sie unsere Webseite
www.olivenoel-parga.gr
für noch mehr Infos!

