


A close-up photograph of an olive branch with several green olives. A single water droplet is captured mid-fall from a leaf on the right side. The background is dark and out of focus. A white rectangular frame is partially visible on the left side of the image.

# OLYV OIL CLUB





# AUF DER SUCHE NACH TRANSPARENZ BEI DER AUSWAHL IHRER NAHRUNGSMITTEL UND NACH AUTHENTISCHEM GESCHMACK ?

---

Als Mitglied des OLYV OIL CLUB werden Sie symbolisch zum Besitzer eines Olivenbaums und erhalten Ihren Anteil an Olivenöl aus der Ernte des Olivenhains.

Unser Engagement für Transparenz stellt sicher, dass Sie den Herstellungsprozess unseres Öls genau kennen, von der Herkunft der Oliven bis hin zur Pressmethode.

Wir bevorzugen eine Produktionsmethode, die Tradition und Innovation geschickt miteinander verbindet und so eine Rückkehr zum Wesentlichen des Geschmacks garantiert.







# TRETEN SIE DEM OLYV OIL CLUB BEI UND ERLEBEN SIE EIN EXKLUSIVES UND EINTAUCHENDES ERLEBNIS

## IHRE VORTEILE

---

Ernte Ihres Baumes (Ihr Anteil an der Produktion des Olivenhains)

---

Garantierte Lieferung jedes Jahr

---

Bescheinigung über das symbolische Eigentum an Ihrem Olivenbaum mit Foto

---

Das Recht, den Olivenhain zu besichtigen und an der Ernte teilzunehmen

---

Halbjährlicher Newsletter über das Leben des Olivenhains

---

Wahlweise Ernte in Fruchtig Grün oder Fruchtig Reif

---

Wahl der Flasche zwischen CENTURY DOP 500 ML oder ICE DOP 500 ML

---

Flasche mit Ihrem Namen personalisiert

---

Lieferung der Produktion nach dem Abschluss der Ernte (Dezember)

---





# SELEKTION FRUCHTIG GRÜN VON OLYV

Tauchen Sie in das Wesen des intensiven Geschmacks mit der **Fruchtig Grün** Auswahl ein. Diese frühe Ernte der noch grünen Olive sorgt dafür, dass jeder Tropfen Öl die Reinheit und Frische der Frucht einfängt und einen unverwechselbaren grasigen Geschmack und eine charakteristische Schärfe am Gaumen, die sogenannte Ardence, bietet.

Diese raffinierte und intensive Auswahl ist der letzte Schliff, um Ihre Gerichte zu verfeinern. Es verleiht Ihren Gerichten, die bei niedrigen Temperaturen zubereitet werden, eine elegante Note oder hebt den Geschmack kurz vor dem Servieren hervor und gewährt Ihren kulinarischen Kreationen eine zusätzliche Dimension.

Die Auswahl Fruchtig Grün von OLYV passt auch perfekt zu Mousse au Chocolat, ein paar Tropfen reichen aus, um die Stärke der Schokolade auszugleichen und Ihr Dessert zu veredeln..



SORTEN	Morruda (100 %) natürlich ohne Behandlung
LOKALISIERUNG	Tal El Burga, E – 43519 El Perello, Höhe 220 Meter
PRESSUNG	Kaltextraktion bei 20 °C, zwischen 12 und 24 Stunden nach der Ernte und filtriert
ERNTE	Handgepflückt in belüfteten 20 kg Kisten, Oktober 2023
PRODUKTION	Ca. 120 Flaschen à 500 ml abhängig von den klimatischen Bedingungen
AUSLESE	2023 / 2024
CHEMISCHE ANALYSEN	Säuregehalt: 0.12 % (maximal zulässig für die Kategorie Natives Extra : 0.80 %) Peroxidzahl: 3.8 meq O2/kg Maximal zulässig für die Kategorie Natives Extra: 20 meq O2/kg
AROMEN	Grasschnitt, Tomatenstängel, grüner Apfel, Fenchel, Mandel
ERHALTUNG	18 Monate ohne Licht und bei einer Temperatur zwischen 14 °C und 18 °C
FARBE	Intensives Grün







# SELEKTION FRUCHTIG REIF VON OLYV

Die **Fruchtig Reif**-Auswahl stammt aus einer späten Lese und aus Oliven, die in einem fortgeschrittenen Reifestadium gepflückt wurden, was ihr eine intensive aromatische Komplexität und eine bemerkenswerte Länge im Mund verleiht.

Seine charakteristische Süße, kombiniert mit einer leichten Bitterkeit und mässigen Intensität, macht es zu einer idealen Zutat für alle Ihre kulinarischen Zubereitungen, sowohl herzhaft als auch süß. Genießen Sie die zarte pflanzliche Note, gefolgt von einer subtilen Süße, die an Walnuss, Mandel, Fenchel und Artischocke erinnert. Ob roh oder gekocht wird es Ihre Gerichte aufwerten: von frischer Pasta über gegrilltes Fleisch bis hin zu mariniertem Fisch und hausgemachten Dressings. In Ihren Desserts kann es Butter ersetzen und einen Hauch von Finesse und Aroma hinzufügen.



Lassen Sie sich von diesem vielseitigen Öl verführen, das mit den unterschiedlichsten Gerichten harmoniert!

SORTEN	Morruda (90 %) Salivenca (10 %) natürlich ohne Behandlung
LOKALISIERUNG	Tal El Burga, E – 43519 El Perello, Höhe 220 Meter
PRESSE	Kaltextraktion bei 20 °C, zwischen 12 und 24 Stunden nach der Ernte und filtriert
ERNTE	Handgepflückt in belüfteten 20 kg Kisten, November 2023
PRODUKTION	Ca. 300 Flaschen à 500 ml abhängig von den klimatischen Bedingungen
AUSLESE	2023 / 2024
CHEMISCHE ANALYSEN	Säuregehalt: 0.11 % (maximal zulässig für die Kategorie Natives Extra : 0.80 %) Peroxidzahl: 5.9 meq O2/kg Maximal zulässig für die Kategorie Natives Extra: 20 meq O2/kg
AROMEN	Walnüsse, Tomaten, Fenchel, Mandeln, Artischocken
ERHALTUNG	18 Monate ohne Licht und bei einer Temperatur zwischen 14 °C und 18 °C
FARBE	Hellgrün mit gelben Glanz



# FLASCHENAUSWAHL UND PERSONALISIERUNG



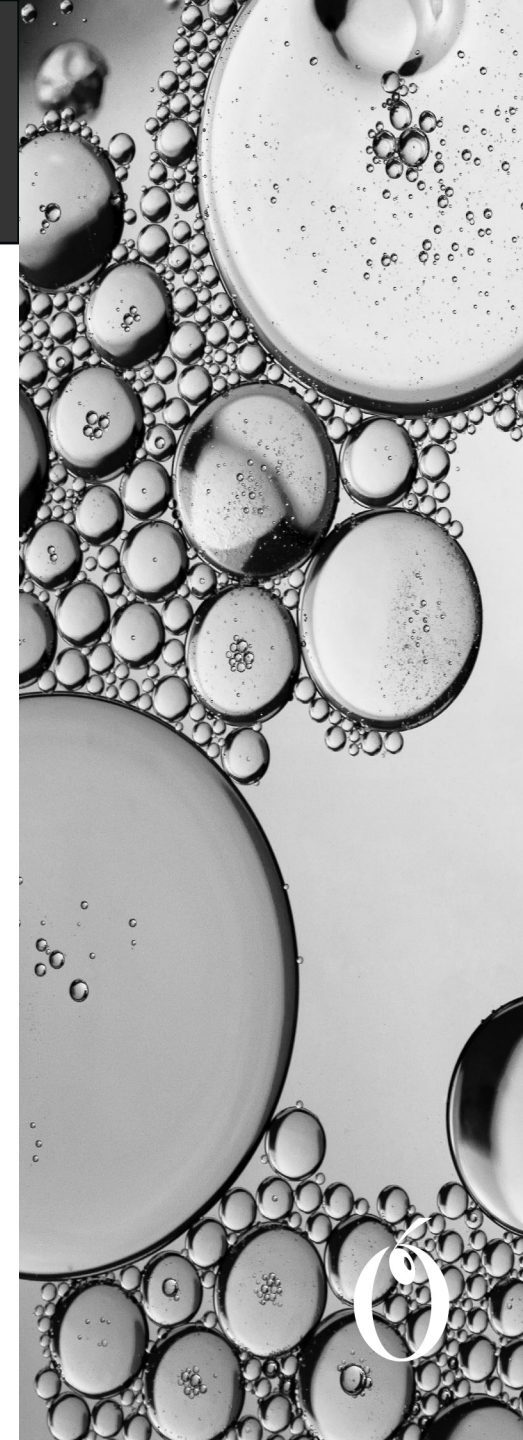
CENTURY DOP  
500 ML



NAME IHRER WAHL  
AUF ETIKETT



ICE DOP  
500 ML



# MITGLIEDSCHAFTSOPTIONEN

KLEINER OLIVENBAUM  
CA. 20 KG OLIVEN

6 FLASCHEN À 500 ML  
CHF 169.- / JAHR

MITTELGROSSER OLIVENBAUM  
CA. 30 KG OLIVEN

9 FLASCHEN À 500 ML  
CHF 239.- / JAHR

GROSSER OLIVENBAUM  
CA. 40 KG OLIVEN

12 FLASCHEN À 500 ML  
CHF 299.- / JAHR

VERSANDKOSTEN FÜR 6 FLASCHEN CHF 11.50  
VERSANDKOSTEN FÜR 9-12 FLASCHEN CHF 20.50





# OLYV OIL CLUB – DIE VORGEHENSWEISE ?



Ich bestimme die  
Grösse meines  
Olivenbaums



Ich wähle  
Fruchtig Grün  
oder Fruchtig Reif aus



Ich wähle  
eine der beiden  
Flaschen aus



Ich definiere  
den Namen auf  
der Flasche



Ich bestätige  
meine Wahl auf  
club@olyv.com



Ich bekomme  
eine Modellierung  
meiner Auswahl



Ich bestätige  
meine Wahl  
definitiv



Ich unterschreibe  
meine Mitgliedschaft  
im OLYV OIL CLUB



Ich verfolge die  
Entwicklung aus  
unseren Newslettern



Die Ernte findet  
im Oktober und  
November statt



Die Lieferung der  
Ernte wird Anfang  
Dezember erwartet



Ich profitiere von  
der Ernte von  
meinem Olivenbaum





# HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

## KANN ICH DAS ÖL PROBIEREN, BEVOR ICH MICH ZWISCHEN DER AUSWAHL FRUCHTIG GRÜN ODER FRUCHTIG REIF ENTSCHEIDE?

Wir bieten keine Verkostungsproben an, aber Sie haben die Möglichkeit, einzelne Flaschen Selektion Fruchtig Grün oder Selektion Fruchtig Reif zu bestellen, bevor Sie dem OLYV OIL CLUB beitreten.

## ERHALTE ICH WIRKLICH DAS ÖL VON MEINEM OLIVENBAUM?

Ja, aber das ist nicht die einzige Überlegung. Eine Mindestmenge von 300 kg ist erforderlich, um eine Presse in der Mühle durchzuführen.

Das gewonnene Öl ist das Ergebnis der Mischung von Ernten von 10 bis 15 Bäumen. Wenn die Ernte Ihres Baumes in einem bestimmten Jahr geringer ausfällt, können wir Ihre Jahresproduktion garantieren, indem wir die Ernten mehrerer Bäume kombinieren. Auf diese Weise wird das Risiko ungünstiger Witterungsbedingungen gemindert.

## WIE LAGERE ICH MEIN ÖL AM BESTEN?

Olivenöl ist licht-, hitze- und sauerstoffempfindlich. Es ist sehr wichtig, es lichtgeschützt aufzubewahren, am besten an einem dunklen Ort. Die ideale Lagertemperatur für Olivenöl liegt zwischen 14 °C und 18 °C. Vermeiden Sie es daher, es einer Wärmequelle auszusetzen. Um eine Oxidation zu verhindern, ist es außerdem wichtig, die Flasche sofort nach Gebrauch zu verschließen.

## ICH MÖCHTE DEN FLASCHENTYP ÄNDERN, IST DAS MÖGLICH?

Ja, Sie können Ihre Wahl ändern, solange sie vor Ende August des laufenden Jahres bekannt gegeben wird.

## ICH MÖCHTE VON DER SELEKTION FRUCHTIG GRÜN ZUR SELEKTION FRUCHTIG REIF WECHSELN ODER UMGEKEHRT, IST DAS MÖGLICH?

In der Tat ist es möglich. Da die Etiketten auf Ihren Flaschen jedoch individuell gestaltet sind mit der Auswahl Fruchtig Grün oder Fruchtig Reif, müssen wir neue Etiketten bestellen. Hierfür wird ein Zuschlag von CHF 50 erhoben.

## WANN IST ES MÖGLICH, DEN OLIVENHAIN ZU BESUCHEN?

Der Besuch des Olivenhains ist nur in unserer Gegenwart möglich. Wir bitten Sie daher, sich unter [club@olyv.com](mailto:club@olyv.com) mit uns in Verbindung zu setzen, um den Termin für einen Besuch zu vereinbaren.

## WIRD DIE QUALITÄT DES ÖLS NACH JEDER ERNTE ÜBERPRÜFT?

Natürlich. Jede Ernte wird einem chemischen Test durch ein renommiertes Labor in Barcelona und einem sensorischen Test durch Experten des Landwirtschaftsministeriums von Katalonien unterzogen.



# HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

## WIE LANGE IST MEINE MITGLIEDSCHAFT GÜLTIG?

Die Mitgliedschaft gilt für ein Kalenderjahr und verlängert sich stillschweigend von einem Jahr zum nächsten.

## WIE KÜNDIGE ICH MEINE OLYV OIL CLUB-MITGLIEDSCHAFT?

Die Mitgliedschaft gilt für das laufende Kalenderjahr und kann durch eine E-Mail an [club@olyv.com](mailto:club@olyv.com) bis zum 31. Dezember für das nächste Kalenderjahr gekündigt werden.

## WANN ERHALTE ICH DIE RECHNUNG FÜR DIE LIEFERUNG MEINES OLIVENÖLS?

Die Rechnung wird zeitgleich mit der Lieferung Ihres Olivenöls verschickt, d.h. Anfang Dezember.

## IST ES MÖGLICH, DIE ERNTE VOM BAUM ZWISCHEN EINER GRÜN-FRUCHTIGEN SELEKTION UND EINER REIFEN FRUCHTIGEN SELEKTION AUFZUTEILEN?

Nein, es ist nicht möglich, einen Baum zwischen den Selektionen Fruchtig Grün oder Fruchtig Reif zu teilen. Sie haben jedoch die Möglichkeit, einzelne Flaschen für Ihre gewünschte Auswahl zu bestellen oder zwei separate Bäume zu besitzen, einen in Fruchtig Grün und den anderen in Fruchtig Reif.





# VERKAUF PRO EINHEIT (OHNE PERSONALISIERUNG)

## UNSERE OLYV-ÖLE



SELEKTION  
FRUCHTIG REIF  
500 ML

CHF 24.90



SELEKTION  
FRUCHTIG GRÜN  
500 ML

CHF 24.90

VERSANDKOSTEN FÜR 1 FLASCHE  
VERSANDKOSTEN FÜR 2-5 FLASCHEN  
VERSANDKOSTEN AB 6 FLASCHEN

CHF 8.50  
CHF 11.50  
KOSTENLOS



# OLYV OIL CLUB



KONTAKTIEREN SIE UNS  
WIR  
SIND  
FÜR SIE DA!  
—

BEI FRAGEN ODER MITGLIEDSCHAFTSANFRAGEN: [club@olyv.com](mailto:club@olyv.com)

OLYV Sarl  
CHEMIN DES CRÊTES 39  
CH - 1997 HAUTE NENDAZ  
[www.olyv.com](http://www.olyv.com)

Tél: + 41 79 255 68 47





# OLYV OIL CLUB

ATMOSPHÄRE & IMPRESSIONEN





# OLYV OIL CLUB

ATMOSPHÄRE & IMPRESSIONEN

