

Persönliche
Fachhandelspartner-Informationen
[1. Quartal 2024 - Jahresbeginn]

Sehr geehrte Vertriebs- und Fachhandelspartner!

Die My-Oliveoil Family wünscht Ihnen, Ihrer Familie, Ihren Freunden und Bekannten sowie auch Ihren Kunden, wenn auch etwas verspätet, nun umso herzlicher, noch ein angenehmes, gesundes und geschäftlich erfolgreiches neues Jahr 2023! Wir hoffen, dass Sie den Jahreswechsel sowie auch die ersten Wochen des neuen Jahres so erlebt haben, wie Sie es sich vorgestellt hatten.

Ευτυχισμένο το νέο έτος
(Eftychisméno to néo étos)

Die ersten Tage und Wochen des neuen Jahres liegen bereits hinter uns. Beschreiten wir gemeinsam mit positiver Grundeinstellung 2023...

Was uns im letzten Jahr Kopfschmerzen bereitet hat, uns eventuell nachts wachliegen ließ, uns privat wie unternehmerisch Sorgen bereitet hat, wird sich in diesem Jahr über alles gesehen harmonisieren. Nach einer suboptimalen Zeit, scheint am Ende des Tunnels auch wieder die Sonne. Geduld! Engagement, Fleiß, Beharrlichkeit und der Wille, kombiniert mit dem TUN, waren und sind mit immer wieder die Erfolgsfaktoren jeden unternehmerischen Handelns.

Jahresausblick

Wir expandieren weiter. Täglich registrieren wir neue Kunden. Im vergangenen Jahr haben wir wieder weit über 100 neue Vertriebs- und Fachhandelspartner hinzugewinnen können. Alle sind von unseren original kretischen Handmade-Manufakturprodukten begeistert und überzeugt. Ökologisch nachhaltig, teilweise zertifiziert und international ausgezeichnet, heißt es auch in diesem Jahr, noch verstärkter „die Performance auf den Asphalt“ zu bekommen.

Nunmehr sind nahezu 600 Fach-Einzelhandelsgeschäfte in Deutschland bei uns registriert! Hinzu kommen Österreich, die Schweiz und unsere Industriekunden, die wir in Deutschland direkt beliefern dürfen.

Bei uns auf Kreta läuft alles wie „geschmiert“! Alles ist im Fluss, eingetaktet – geht alles seinen relaxten, kretischen, unaufgeregten Gang.

Neue Produkte sind in der Pipeline – Produktentwicklung wird auch in diesem Jahr favorisiert. Lassen Sie sich überraschen.

Für sehr viele ist die gesamte Produktpalette der My-Oliveoil Family mittlerweile unverzichtbar. Unsere exklusiven kretischen Manufakturprodukte erfahren mit zunehmender Dauer mehr und mehr dauerhafte Markt-/Endkundenbeliebtheit! Diese positive Entwicklung freut uns sehr. Mit Ihrer Hilfe und Kompetenz, gepaart mit Leidenschaft und Begeisterungsfähigkeit werden wir die nächsten Ziele, auch in nicht so positiven Zeiten, mit Bravour meistern.

Gemeinsam mit Ihnen müssen wir das einmal auf der Zunge zergehen lassen. Die My-Oliveoil Initiative wurde Ende 2019 ins Leben gerufen. Innerhalb von drei Jahren haben wir diese zuvor erwähnten Ergebnisse erreicht! Auch mit Ihrer Hilfe! Ohne die Akzeptanz, die Bereitschaft und das Engagement schaffen wir das alleine nicht.

Herzlichen Dank dafür!

Nachwuchsförderung & Familienzuwachs

Patrycja

Mit dem neuen Jahr hat die My-Oliveoil Family Familienzuwachs bekommen.

Ein herzliches Willkommen unserer lieben Patrycja!



Patrycja unterstützt uns als studentische Aushilfskraft in der Kundenbetreuung, im Vertrieb allgemein sowie vierteljährlich im Versand- und der Lagerlogistik. Sie studiert in Heilbronn Betriebswirtschaft und Unternehmensführung und freut sich, Sie bald einmal am Telefon begrüßen zu dürfen.

Wir freuen uns wirklich, eine mit Potentialen behaftete Nachwuchskraft fordern und fördern zu dürfen. Somit kombiniert sie das praktische Fachwissen mit ihrem Studium.

Begrüßen Sie sie bitte am Telefon respektvoll & herzlich!

Laurin Pascal

Bald ist der Papa abgeschrieben!



Der Junior der My-Oliveoil Family studiert in Hannover Internationales Management mit dem Ziel staatl. geprüfter Betriebswirt/Bachelor/Master.

Unser Junior ist mittlerweile ein fester Bestandteil von My-Oliveoil.com Deutschland. Wenn es seine Zeit zulässt, hilft er in allen administrativen Dingen, fokussiert sich auf den Einkauf und kümmert sich vorrangig um die IT-Infrastruktur einschließlich Homepage, Instagram und Co.

Nebenbei ist er größter Kritiker von Mama und Papa und sägt ab und an auch schon mal an Papa's Stuhl. So muss das sein!

Fremdsprachenbegabt (Englisch und Spanisch), Kreta-Liebhaber, My-Oliveoil Fan und vieles mehr lassen auf eine erfolgreiche Zukunft blicken.

Neue Produkte

Petimezi – Der Balsamico von Kreta - Mama Roukounakis Handmade-Edition!

Unser im 4. Quartal 2022 eingeführtes Petimezi hat eingeschlagen wie eine Bombe! Von NULL auf EINHUNDERT in drei Sekunden!

Die Endkunden unserer Vertriebs- und Fachhandelspartner, und diejenigen, die sich Ende letzten Jahres entschlossen hatten, unser Petimezi einzulisten, sind begeistert.



Aus der My-Oliveoil Gewürz-Manufaktur exklusiv, vitaminreicher 100%iger Traubensirup aus roten Weintrauben. Mit Liebe, Geduld und Hingabe als Handmade Manufakturprodukt, nur für die My-Oliveoil Family, nach einem über einhundertjährigen Familienrezept produziert. Ohne jegliche Zusatz- und Konservierungsstoffe sowie Zucker! Reich an Vitaminen, Eisen und Calcium.

Petimezi ist auf Kreta ein Bestandteil jeder Feinschmeckerküche zum Süßen von Dressings, Vinaigretten, Süßspeisen und/oder zum Marinieren von Fleisch und Geflügel etc. ebenso zum Backen und für Salate zu verwenden.

Traditionelle kretische Handmade-Pfeffermarmelade

Der absolute Spitzenreiter bei den Produktneueinführungen ist unsere original kretische Pfeffermarmelade.



Die Piperi-Pfeffermarmelade, mit Liebe, Geduld und Hingabe als Handmade-Manufakturprodukt, exklusiv für die My-Oliveoil Family, nach einem über einhundertjährigen Familienrezept produziert, beinhaltet folgende Inhaltsstoffe:

Roter süßer kretischer Paprika – Roter scharfer Chili – Weißer Essig – Petimezi - Kreuzkümmel – Tomate

Die Pfeffermarmelade „Piperi“ ist wie „Petimezi“ auf Kreta ein Bestandteil jeder Feinschmeckerküche. Gereicht wird es zu sämtlichen Fleisch-, Geflügel-, Fisch- und Wildgerichten sowie allen Käsesorten.

Beide Produkte sind absolute Spirit of Crete Handmade-Manufakturprodukte in Bio-Qualität der My-Oliveoil Family!

DHL-Preisanpassungen

DHL hat ab dem 1. Januar 2023 moderate Preisanpassungen vorgenommen. Als DHL-Paket-Zusteller der My-Oliveoil Family sind wir davon nun auch betroffen. Aufgrund der angespannten Wirtschaftslage mit erheblichen Kostensteigerungen in Bezug auf Gas-, Diesel- und Strompreise hat diese Tatsache unmittelbaren Einfluss auf die Transportkosten im In- und Ausland.

Die My-Oliveoil Family federt einiges ab. Aber alles können wir auch nicht stemmen.

Die entsprechenden Aufwendungen für Vorfracht/Fracht und Verpackung und so fort berechnen wir Ihnen anteilig und pauschal weiter. Dieser Pauschalbetrag beträgt ab einen Bestellwert in Höhe von mindestens € 1.000 Euro etwa 7,5 Prozent vom Auftrags-/Bestellwert. Uns ist stets daran gelegen, auch weiterhin die Auslieferungs-Aufwendungen so gering wie möglich zu halten!

Unabhängig von Ihrem Bestellwert betragen die Vorfracht-/Fracht- und Verpackungsaufwendungen mindestens 10,00 bis 15,00 Euro, netto.

Bei unseren internationalen Haus- und Hofspeditionen auf Kreta, in Athen und hier bei uns in Deutschland gibt es nur noch Tagespreise, die wie ein Fieberthermometer fast ins unermessliche steigen und dann wieder gen Null fallen. Keine Konstanz. Einige Schwankungen puffern wir ab. Alles geht nicht.

Produktneueinführung 2023

Original kretische Handmade-Propolis-Creme

Nach einiger Entwicklungszeit ist es nun soweit. Unsere original kretische Propolis-Creme ist ab sofort lieferbar!

Die Propolis-Creme, als absolutes Handmade-Manufaktur Produkt der My-Oliveoil Family enthält hochdosierten Propolis Extrakt. Dieser wird von Bienen mit Wachs, Pollen, Enzymen und weiteren natürlichen Substanzen angereichert und ist in den Bienenstöcken ein natürliches Desinfektionsmittel und ein starkes Antibiotikum.



Natürlich vorkommende Phenol- und Flavonoidverbindungen in Propolis wirken antiseptisch, entzündungshemmend und antibakteriell. Propolis hat eine fungizide, pilzhemmende sowie heilungsfördernde Wirkung bei Behandlung von Hautproblemen wie trockene Haut, Wunden und Verbrennungen, Erfrieren, Risse und Juckreiz etc.

Inhaltsstoffe

Bienenwachs (Bio), Premium Bio-Olivenöl, Arnika, Ringelblume, Johanniskraut, Vitamin E

Anwendungsbereiche

Dermatitis (Neurodermitis, Ekzem), Psoriasis/Schuppenflechte, Warzen, Akne, kleine Verbrennungen (Sonnenbrand), Hautverletzungen, gereizte Haut & Rötungen, Herpes, Ausschlag und so fort.

Unsere Propolis-Creme ist unvergleichbar und einzigartig!

Produkterweiterung - Liefermöglichkeiten

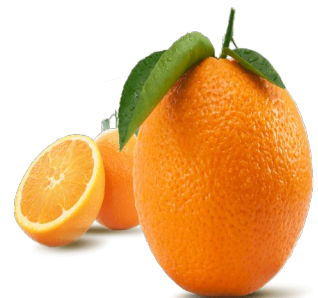
Aufgrund vieler Nachfragen in Bezug auf weitere Produkte von unserer Insel der Götter sowie auch hinsichtlich unserer guten Verbindungen zu kleinbäuerlichen Betrieben und Manufakturen et cetera haben wir uns entschlossen, bedarfsorientierte wöchentliche und/oder monatliche direkte Sonderlieferungen von Kreta aus zu interessierten Vertriebs- und Fachhandelspartnern durchzuführen.

Ab Dezember jeden Jahres, also immer mit der 4. Quartalslieferung der My-Oliveoil Family Anfang/Mitte Dezember, bis Anfang Juni des jeweiligen Folgejahres (2. Quartalslieferung), kommen Sie bedarfsorientiert in den Genuss, frisches BIO-OBST und GEMÜSE geliefert zu bekommen.

Nachstehend unsere Auswahl:

Erstklassige kretische BIO Orangen

- ➔ Direktlieferung von Kreta aus bis vor Ihre Haustür
- ➔ Frische, erntereife Orangen
- ➔ Erstklassige BIO-Qualität
- ➔ Sehr fruchtig aber gleichzeitig auch süß
- ➔ Mit Naturwachs behandelt
- ➔ Sorten: Naval, Early Merlin, weitere siehe nachstehend



➔ Abnahmenge: mind. 1 Palette je Sorte

Beschreibung

Orangen sind wahrscheinlich die berühmteste Frucht. Diese Zitrusfrüchte haben eine zähe Schale, die süße und saure Aromen umhüllt.

Orangen werden auf vielfältige Weise verwendet, aber meistens frisch genossen. Enthalten über 100% der empfohlenen Tagesmenge an Vitamin C. Eine sehr gute Quelle für Kalium und Vitamin B9.

Sie dürfen auf **vier Orangensorten** zurückgreifen!

◆ **Newhall Varietät**

➔ Seine Frucht ist etwas kleiner als die Frucht des gewöhnlichen Nabelträgers, lang bis oval. Orange Farbe der Schale, saftiges orange bis rot gefärbtes Fruchtfleisch von ausgezeichnetem Geschmack. Die Erntezeit ist von Mitte November bis Mitte Januar.

◆ **Washington Navel (Merlin)**

➔ Große Frucht, kugelförmig, leuchtend orange, mit saftigem kernlosen Fruchtfleisch, mit ausgezeichnetem Aroma und mittlerer bis dicker Schale. Es hat eine große Beständigkeit gegen Transport und Lagerung, es ist eine Frucht, die leicht zu reinigen ist und sich durch ihren ausgezeichneten Geschmack und ihre Aromen als Tafelfrucht auszeichnet. Erntezeit von Mitte Januar bis Ende März.

◆ **Lane Late Variety**

➔ Dies ist eine späte Sorte von Orangen. Große Frucht, kugelförmig, mit leuchtend oranger Farbe und saftigem kernlosem Fruchtfleisch, mit ausgezeichnetem Aroma und einer Schale mittlerer Dicke. Es hat einen ausgezeichneten Geschmack. Es wird hauptsächlich als Tafelobst konsumiert. Hohe Beständigkeit gegen Transport und Lagerung. Der Zeitraum, in dem die Sorte Lane Late gedeiht, ist von März bis Ende Mai.

◆ **Valencia Variety**

➔ Mittelgroße, kugelförmige, orangefarbene Frucht mit besonders saftigem, kernlosen oder oligospermen Fruchtfleisch, mit ausgezeichnetem Aroma und zarter Schale. Die Blütezeit der Valencia-Orangen ist von Mitte Mai bis Ende September. Sie ist sehr widerstandsfähig gegen Transport und Lagerung.

Frische erntereife Bio Mandarinen

- ➔ Direktlieferung von Kreta aus bis vor Ihre Haustür
- ➔ Erstklassige Bio-Qualität
- ➔ Sehr fruchtig aber gleichzeitig auch süß
- ➔ Mit Naturwachs behandelt
- ➔ Abnahmenge: mind. 1 Palette je Sorte



Beschreibung

Mandarinen sehen Orangen sehr ähnlich, sind aber kleiner und haben einen deutlich süßeren Geschmack.

Mandarinenfrüchte sind leicht zu schälen, super süß und kernlos. Einige Früchte können aufgrund der natürlichen Bienenbestäubung einige Samen haben. Reich an Vitamin C, Vitamin, B6 und Vitamin A. Eine sehr gute Quelle für Kalium.

Die Mandarinensorten, die Sie von uns erhalten können, sind sehr süß, kernlos, leicht zu reinigen, mit intensiven Aromen sowie sehr saftig.

Sie haben die Wahl. **Drei Mandarinensorten** stehen zur Auswahl!

- ◆ Clementinen - Erntezeit von November bis Dezember.
- ◆ Nova Varietät - Erntezeit von Dezember bis März.
- ◆ Seitenvielfalt - Erntezeit von Dezember bis März.

Frische erntereife Bio Zitronen

- ➔ Direktlieferung von Kreta aus bis vor Ihre Haustür
- ➔ Erstklassige Bio-Qualität
- ➔ Unbehandelt
- ➔ Sehr saftig
- ➔ Sorte: Zampetaki, Vakalos, Eureka
- ➔ Abnahmenge: mind. 1 Palette je Sorte



Beschreibung

Diese saure Frucht wird in Desserts, Zitronengetränken und Tausenden von Rezepten verwendet. In Wasser gepresste Zitrone hat sich als gesundheitlich vorteilhaft für das Immunsystem usw. erwiesen. Sie ist sehr reich an Vitamin C. Ihr Fruchtfleisch enthält große Mengen an löslichen Ballaststoffen.

Sie dürfen auf drei Zitronensorten zurückgreifen, die sich durch ihre intensiven Aromen, ihren ausgezeichneten Saftgehalt und ihren sehr hohen Säuregehalt auszeichnen.

- ◆ Zampetaki Sorte - Erntezeit, von November bis Mai und zweitens, kleinere Produktion Anfang August.
- ◆ Vakalos Sorte - Erntezeit von Februar bis Mai.
- ◆ Eureka-Sorte - Erntezeit, ganzjährig

Frische Bio Avocados

- ➔ Direktlieferung von Kreta aus bis vor Ihre Haustür
- ➔ Erstklassige Bio-Qualität
- ➔ Sorte: Greenskin, weitere siehe nachstehend
- ➔ Abnahmenge: mind. 1 Palette je Sorte



Beschreibung

Die Avocadofrucht gewinnt eine ziemlich hohe Position in der Fruchtpopularitätsliste. Diese nährstoffreichen Früchte können einzeln verzehrt oder in eine

cremige Guacamole zerschlagen werden, um in Ihrem Koch- oder Lieblings sandwich verwendet zu werden.

Avocados sind mit nützlichen Nährstoffen beladen. Eine sehr gute Ballaststoffquelle. Enthält hohe Mengen an gesunden Fetten. Ziemlich reich an Eiweiß und Kalium.

Sechs verschiedene Sorten sind lieferbar!

- ◆ **Zutano**
 - ➔ Eine zarte grün glänzende Haut mit einem milden Geschmack.
- ◆ **Speck**
 - ➔ Grüne, matte Farbe mit reichem buttrigen Geschmack. Erntezeit, von November bis Januar
- ◆ **Fuerte**
 - ➔ Grüne matte Farbe, zarte Haut, sehr hoher Gehalt an Ölen (18% bis 25%) mit reichem buttrigen Geschmack. Erntezeit von Dezember bis März
- ◆ **Hass**
 - ➔ Die berühmteste Sorte der Welt. Kleine bis mittelgroße Früchte mit strukturierter Haut und sehr reichem buttrigem Geschmack. Erntezeit von Februar bis Juni.
- ◆ **EDELSTEIN**
 - ➔ Köche betrachten sie als das Flaggschiff der Avocados. GEMs haben eine dunkle Haut mit hellen bis goldenen Beulen, mildem buttrigen Geschmack und cremiger Textur in ihrem gelben Fleisch. Erntezeit von Februar bis Juni.
- ◆ **Lampe Hass**
 - ➔ Dunkelviolette Hautfarbe, buttriger Geschmack, helles bis gelbes Fleisch. Eine ausgezeichnete Avocado, die während der Sommermonate in der nördlichen Hemisphäre von Ende Mai bis Mitte August gesammelt wird.

Frische erntereife Bio Grapefruits, rot

- ➔ Direktlieferung von Kreta aus bis vor Ihre Haustür
- ➔ Erstklassige Bio-Qualität
- ➔ Mit Naturwachs behandelt
- ➔ Sehr saftig
- ➔ Sorte: Star Ruby



Frische erntereife Bio Grapefruits, weiß

- ➔ Direktlieferung von Kreta aus bis vor Ihre Haustür
- ➔ Erstklassige Bio-Qualität
- ➔ Mit Naturwachs behandelt
- ➔ Sehr saftig
- ➔ Sorte: Marsh Seedless



Beschreibung

Diese süß-saure Frucht ist eine natürliche Mischung aus einer Orange und einer Pomelo. Diese nährstoffreiche Frucht ist eine der gesündesten Obstsorten, die Sie essen können.

Enthält über 100% der empfohlenen Tagesmenge an Vitamin C, ist eine gute Quelle für Vitamin A, reich an Antioxidantien, insbesondere Flavonoiden.

Die "rote" Grapefruit ist eine perfekte exotische Frucht, die uns hilft, uns mit ihren intensiven Aromen und ihrem saftigen Geschmack zu erneuern. Es bietet einen würzig-sauren Geschmack mit unterschwelliger Süße. Diese besondere Grapefruit ist sehr reich an Vitamin C und Antioxidantien. Sie können auch zur Gewichtsabnahme beitragen.

Erntezeit, von November bis Anfang Juni.

Frische Bio Granatapfel

- ➔ Direktlieferung von Kreta aus bis vor Ihre Haustür
- ➔ Erstklassige Bio-Qualität
- ➔ Sorte: Glyka
- ➔ Abnahmenge: mind. 1 Palette je Sorte



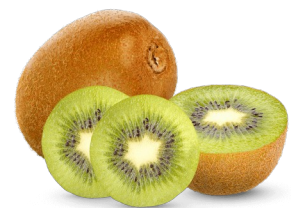
Beschreibung

Granatäpfel sind eine der beeindruckendsten Früchte. Die saftigen roten "glasigen" Samen umschließen eine dicke rote oder gelbliche Schale. Sie werden in Desserts, Säften oder Garnituren verwendet.

Als ausgezeichnete Ballaststoffquelle enthalten Granatäpfel Kalium und Mangan. Ebenso sind sie reich an Vitamin C, Vitamin B6 und Vitamin B2.

Frische Bio Kiwi

- ➔ Direktlieferung von Kreta aus bis vor Ihre Haustür
- ➔ Erstklassige Bio-Qualität
- ➔ Sorte: Tsexelidis
- ➔ Abnahmenge: mind. 1 Palette je Sorte



Beschreibung

Die Kiwi ist eine süße, grüne Frucht, die mit schwarzen Samen gefüllt ist. Diese saftige Frucht ist von einer pelzigen Haut umgeben und bietet einen beeindruckenden Nährstoffgehalt.

Kiwis werden oft in Desserts wie Torten verwendet oder alleine gegessen. Über 200% der empfohlenen Tagesmenge an Vitamin C, unterstützt die Verdauung aufgrund von Ballaststoffen und Vorhandensein von Enzymen. Enthält Vitamin K und Vitamin E.

Zwei verschiedene Sorten sind lieferbar!

◆ **Hayward**

- ➔ Die Kiwi-Sorte Hayward stammt ursprünglich aus Neuseeland. Es gilt als die wichtigste grüne Sorte, die für die Weltmärkte produziert wird. Es ist die dominierende Sorte in den meisten Anbaugebieten. Sie ist mäßig behaart und runder als andere Kiwisorten. Hayward ist im Vergleich zu anderen Sorten süßer und hat die beste Essqualität. Die Haut ist dünn und das Fleisch ist ein schönes Grün mit einem weißen Zentrum. Hayward-Früchte werden von einer weiblichen Rebe getragen (Kiwi-Pflanzen sind entweder männlich oder weiblich). Hayward Kiwis sind eine ausgezeichnete Quelle für Vitamin C. Geerntet wird die Sorte im Oktober, November und Dezember. Eine zarte grün glänzende Haut mit einem milden Geschmack.

◆ **Tschelidis**

- ➔ Eine sehr lebendige und fruchtbare Pflanze, die im Vergleich zur Hayward-Sorte etwa doppelt so viel pro Hektar liefert. Ihre Form ist groß und zylindrisch. Es ist eine ausgezeichnete Quelle für Vitamin C (mg/100gr.v.b) und Antioxidantien mit einem besonders angenehmen Geschmack und einzigartigem Aroma. Sehr haltbar. Satte Farbe mit reichem buttrigen Geschmack. Erntezeit, von November bis Januar

Achtung!

Es gilt zu beachten, dass es sich bei unserem Obst, um erntereife Früchte handelt, welche ausschließlich mit Naturwachs behandelt wurden. Sowohl Größe als auch Gewicht können situativ variieren bzw. abweichen. Die Qualität der Ware wird vor Versand gründlich überprüft. Trotzdem kann es manchmal vorkommen, dass auf dem Transportweg einzelne Produkte beschädigt oder nicht mehr in erstklassiger Qualität bei Ihnen ankommen. Dieses ist ein normaler Vorgang, da auf Konservierungsmittel verzichtet wird.

Übrigens...

Ein tolles Ostergeschenk ist eine Olivenbaum-Patenschaft mit Urkunde/Zertifikat!



In diesem Sinne...

...genießen Sie den Spirit of Crete, wo immer Sie Zuhause sind. Oder einfach nur Lust auf Genuss mit Herz!

*Europa ist das Herz der Erde,
Griechenland ist das Herz Europas,
Kreta ist das Herz Griechenlands!*

Mit freundlichen Grüßen/Jassas aus Kamilari/Südkreta und Garbsen-Osterwald

Heinz-Jürgen Rathe & Family