

WICHTIGER PRODUKTHINWEIS

Aureleon Bio Olivenöl, Ernte 2025

Was ist passiert?

Bei der aktuellen Charge kam es bei einigen Kanistern zu Abweichungen beim Filtrierungsgrad. Verantwortlich dafür ist die Bio-Olivenpresse „Gis Ergon Oil“ in Amaliada (GR). Leider lässt sich aktuell nicht eindeutig feststellen, welche und wie viele Kanister betroffen sind.

Woran erkennt man betroffene Kanister?

Die Abweichung zeigt sich derzeit hauptsächlich visuell. Geschmack und Geruch sind in der Regel unauffällig.



Erhöhte Trübung und / oder dunkle Schwebstoffe (z. B. Olivenschalenreste, meist erst am Kanisterende sichtbar)



Schlieren (ähnlich einer "Essigmutter") aufgrund von Feinschwebstoffen und Restfeuchtigkeit

Was bedeutet das für Qualität & Haltbarkeit?

- **Das Öl ist gesundheitlich unbedenklich.**
- Trübungen beeinträchtigen die Haltbarkeit möglicherweise, abhängig von Lagerung & Schwebstoffanteil.
- Unfiltriertes Öl ist nicht grundsätzlich minderwertig, jedoch weniger lang lagerfähig.
- Eine pauschale neue Haltbarkeit kann leider nicht angegeben werden – jeder Kanister ist individuell.

Was kannst du tun?

- Öl in dunkle Glasflaschen umfüllen und gegen Licht prüfen.
- Auffällig trübes Öl zuerst verbrauchen oder vorsichtig filtrieren (z. B. durch einen Tee-/Kaffeefilter).
- Geschmack und Geruch regelmäßig prüfen.
- Kühl, dunkel und luftdicht lagern – ideal: bald verbrauchen oder weitergeben

Erkennung von ranzigem Öl

- Fehlen von Fruchtigkeit & Schärfe, altfettiger oder muffiger Nachgeschmack
- Wachsartiger, säuerlicher oder „lackartiger“ Geruch
- Ein ranziges Öl erkennt man – und konsumiert man in der Regel nicht gern.
- Nicht gesundheitsschädlich bei gelegentlichem Konsum, aber geschmacklich nicht empfehlenswert.

Tipp: Auch ranziges Öl lässt sich für andere Zwecke verwenden – z. B. Möbelpflege, Seifen, Lederpflege oder DIY-Kosmetik.

Deine Rückerstattungsoptionen

Um dir etwaige Unsicherheiten zu nehmen, biete ich dir folgende Rückvergütungen an:

- **35 % Rückerstattung** (Foto mit Nachweis erhöhter Trübheit genügt, Öl bleibt bei dir)
- **Rückgabe-Option** ab Restmenge von 25% (keine Abholung):
 - 50 % bei 25–50 % Restmenge
 - 75 % bei 50–75 % Restmenge
 - 100 % bei 75–100 % Restmenge

Du kannst die Rückerstattung bis zum MHD 15.01.2027 anfordern. Bitte schreib mir einfach per WhatsApp, Signal oder SMS an **+43 670 2060050** – ich melde mich verlässlich.

Cashback bei Weiterempfehlung!

Hilf mit, dass das restliche gute Bio-Olivenöl im Bestand rasch verzehrt wird, in dem du es mit dem Hinweis zum Filtrierungsgrad und seinem neuen rabattierten Preis (siehe aureleon.at) weiterempfehlst. Für jede nachweisliche, neue Weiterempfehlung, die zu einem Kauf führt, erhalten **beide zusätzlich 5€ Cashback!**

Beste Grüße,
Stephan Charalampopoulos