



MIT DIESEM PROJEKT wollen wir die wunderschönen mittelalterlichen Zitrusgärten auf der Insel Chios vor dem Zerfall bewahren. Wir destillieren die Zitrusfrüchte zu kostbarem ätherischem Öl für Küche und Kosmetik. Hier wird eine spezielle Mandarinen-Sorte kultiviert, *Citrus deliciosa* Var. *Xio* - eine **echte Mandarine** mit vielen Kernen und intensivem Aroma. Von der EU wurde die Sorte mit dem Label „**Product of Geographical Origin**“ ausgezeichnet.

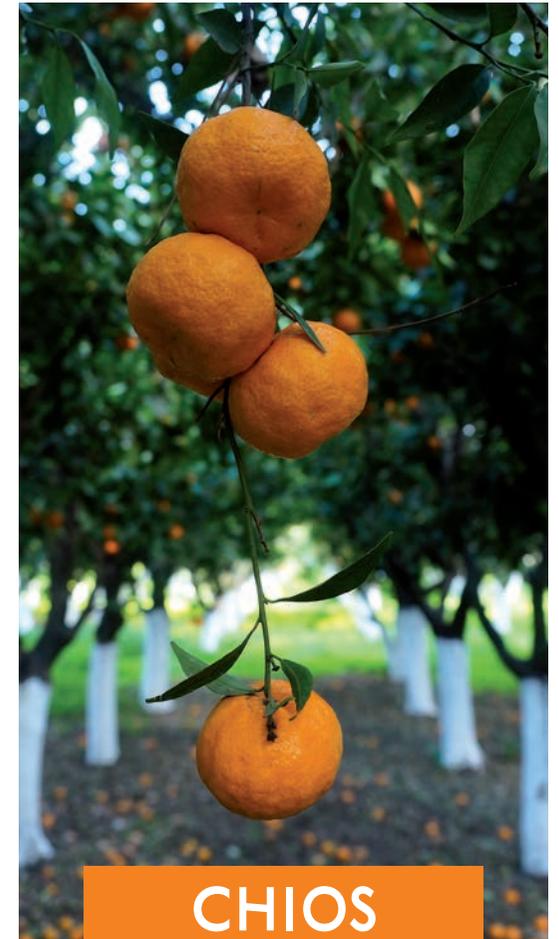


BIBI
BIGLER
perfumes & concepts

Parfum Bar

die Parfum Bar | Bibi Bigler
Zürichstrasse 17
CH-8607 Aathal-Seegräben
phone: 043 928 05 42
e-mail: info@dieparfumbar.ch
www.dieparfumbar.ch

**AROMA
XIOY**
AROMA OF CHIOS



**CHIOS
MANDARINE**

Das Aroma
von der
griechischen Insel

Die Zitrusfrüchte wurden im Mittelalter von den Genuesen auf die Insel Chios gebracht.

Im milden Mikroklima fühlten sich die Bäume wohl und trugen reichlich Früchte.



Heute werden nur noch wenige von den damals 200 Zitrusgärten gepflegt und bewirtschaftet - und auch diese drohen zu verfallen. Der Abnahmepreis für Früchte ist zusammengebrochen, es lohnt sich nicht mehr, die Bäume zu pflegen. Einzig eine Fruchtsaftfabrik ist noch Abnehmerin der Mandarinen.

In der alten Werkstatt des Perleas Mansion in Kambos steht eine 100lt Kupferdestille für die traditionelle Wasserdampfdestillation.

Der Zitrusgarten umfasst 1020 Bäume mit Mandarinen, Zitronen, Orangen, Bitterorangen und Bergamotten.

Es war eine der ersten biologisch bewirtschafteten Farmen Griechenlands, dies nun seit 25 Jahren.

Unsere Kupferdestille umfasst einen 100lt Brennkessel, eine Destillierkolonne mit drei Siebeinsätzen, Kuppelkühler gekoppelt mit Liebig-Kühler und Öl Separator zum abtrennen von Essenz und Hydrolat.

Die Früchte werden gepresst, Schale und Fruchtsaft in den Brennkessel gefüllt und während ca. 2h über Wasserdampf destilliert. Nach der Kondensation schwimmt das Mandarinöl auf dem Wasser; die beiden Phasen können somit voneinander getrennt werden.

Das Resultat ist eine **aromatische Essenz** mit dem typischen, echten Mandaringeschmack. **100% naturrein und biologisch, zu verwenden für Küche und Wellness.**

Wasserdampf-Destillation der Chios-Mandarine

Das Hydrolat, die Wasserphase der Destillation, kann ebenfalls in der Küche verwendet werden, zB. für erfrischende Drinks.

Rezepte auf: dieparfumbar.ch

Unser destilliertes Öl unterscheidet sich im Aroma vom gepressten Schalenöl, da wir nicht nur die Schale, sondern die ganze Frucht inklusiv Saft destillieren. Dies ergibt eine fruchtige und weniger terpenige Note.

Die Essenz haben wir von einem akreditierten Labor für Lebensmittelsicherheit überprüfen lassen.

Ein Bio-Zertifikat ist ebenfalls vorhanden.