

## Grünes Gold

100% natürliches, kaltgepresstes Olivenöl aus Oliven von Sant'Agnello – Amalfiküste. In einer atemberaubenden Atmosphäre vor der Capri-Insel und in der Nähe vom faszinierenden Vesuv liegt Sant'Agnello, wo zwischen Olivenplantagen und Terrassenhügel seit 1849 das edle Oliven-Öl von Sorrento den grossen Reichtum Italiens bezeugt. In den sechziger Jahren begann die Familie Gargiulo erstklassiges Olivenöl Extra Vergine herzustellen und war ab dem ersten Zeitpunkt ein Garant für edle Spitzenqualität. Für Sie heute in der Schweiz erhältlich:



### Olio di Oliva Extra Vergine

*vegan*

**Fr. 15.40** 1 Liter / Art. OL-06

100% italienische Oliven aus Sorrento Amalfiküste und Umgebung, kaltgepresst. Fruchtig, milder Geschmack.



### Olio di Oliva Extra Vergine SYRRENYUM

*vegan*

**Fr. 9.90** 2.5 dl / Art. Nr. OL-01

**Fr. 15.90** 5 dl / Art. Nr. OL-07

Delikat, würzig und leicht: dieses excellente, kaltgepresste Olivenöl Extra Vergine ist aus Oliven von Sant'agnello bei Sorrento hergestellt. Der unverwechselbare Duft dieser speziell milden Oliven und der delikate Geschmack machen diesen Tropfen für die gehobenen Gastronomie und Feinschmeckern unerlässlich.

## Zitrusfrüchte & Trüffel

Für 100 Liter Olivenöl mit Zitronen, werden 74 kg Zitrusfrüchte verwendet.

Dies ist ein sehr hoher Anteil, welcher dem Olivenöl Extra Vergine das natürliche frische Zitronen-Aroma und Duft verleiht. Ohne Zugabe von synthetischen Aromen ist das Olivenöl sehr gut verdaulich.

### Olio di Oliva Extra Vergine Aromatico naturale

*Vegan*



**Fr. 25.00** Tris: 3x100ml  
Orangen-, Zitronen- und Nature / Art. Nr. OL-04

**Fr. 15.90** 250 ml Orangen-Olivenöl / Art. Nr. OL-03

**Fr. 15.90** 250 ml Zitronen-Olivenöl / Art. Nr. OL-02

„Olio al limone IGP di Sorrento“ & „Olio alle arance di Sorrento“, Sorrento IGP Zitronen- und Orangenöl. Der frische und intensive Geschmack und der typische Duft der Zitronen aus der Amalfi-Küste machen dieses Öl zum idealen Gewürz für Gerichte mit Fisch, hellem Fleisch, Salaten und Gemüsen.



### Condimento tartufato con Olio di Oliva Extra Vergine

*Vegan*

**Fr. 19.80** 250 ml / Schwarzer Trüffel / Art. Nr. OL-08

**Fr. 19.80** 250 ml / Weisser Trüffel / Art. Nr. OL-09

Dieses exzellente, kaltgepresste Olivenöl Extra Vergine ist aus Oliven von Sant'agnello bei Sorrento hergestellt und mit feinsten Trüffel natürlich aromatisiert.

## Edler Aceto in Holzfässern veredelt

### Aceto di Modena I.G.P.

*Vegan*

**Fr. 9.90**      250ml / Art. Nr. OL-05



In Modena wird seit Generationen hochwertigen Balsamessig hergestellt. Durch die Verarbeitung von Traubenmost und Weinessig und deren Veredelung in Holzfässern erhält der Aceto Balsamico seinen speziellen Charakter. Er zeichnet sich durch seinen angenehmen Geschmack und sein ausgeglichenes Verhältnis zwischen Säure und Süsse aus.

Probieren Sie diesen Balsamico Essig aus Modena auf Parmesan, zu Eiergerichten wie Omeletten, Pouletfleisch, Gemüse etc.