

Dolce Vita

**SPEISEN WIE ZUR
URLAUBSZEIT!**
MIT FEINEN OLIVENÖLEN
UND ERLESENEN
BALSAMICI

Wir ♥ Lebensmittel.



La Dolce Vita



La dolce vita (ital. »das süße Leben«) ist der Inbegriff italienischer Lebenskultur. Alle, die schon einmal in Italien ihren Urlaub verbracht, oder sonst wo am Mittelmeer, sei es in Spanien, Frankreich, Griechenland oder auf Zypern, haben dieses herrliche Gefühl kennengelernt.

Es ist nicht zuletzt das gute, gesunde Essen, das dieses Lebensgefühl hervorruft. Und es gibt wohl kaum ein Gericht am Mittelmeer, bei dem nicht entweder ein erlesenes Olivenöl oder ein feiner Essig dazugehört. Beides ist so untrennbar mit *la dolce vita* verbunden wie die Liebe zu Lebensmitteln mit EDEKA.

Wir möchten Ihnen hier eine Auswahl erstklassiger Olivenöle und Balsamici aus unserem Angebot präsentieren. EDEKA arbeitet mit den besten Produzenten aus Italien, Spanien und anderen Ländern zusammen. Sie verstehen Ihre Arbeit in den Olivenhainen und Weinbergen als Fortführung einer alten handwerklichen Tradition, auch das ganz im Einklang mit unserem Credo »Wir lieben Lebensmittel«. Und das schmeckt man!

Schmecken auch Sie die sonnendurchfluteten Aromen des Mittelmeers, die diese Spitzenprodukte prägen. Holen Sie sich ein Stück Urlaub nach Hause!

Gönnen Sie sich was! Genießen Sie das süße Leben – mit EDEKA!



In diesem Katalog verwenden wir für die sensorischen Beschreibungen der Olivenöle und Balsamici u. a. Legende:



Beschreibung des Geruchs



Beschreibung des Geschmacks



Speiseempfehlungen

Olivenöl

... ein Naturprodukt, das einfach in jede Küche gehört und aus einem leichten Salat etwas Unvergessliches werden lässt. Ob zum Braten und Kochen, zum Backen mediterraner Brotspezialitäten, als Basis für Dressings oder zum Verfeinern exquisiter Gerichte.



Für die Herstellung erstklassiger Olivenöle spielen verschiedene Aspekte eine Rolle: Neben dem Reifegrad der Oliven tragen beispielsweise eine schonende Ernte sowie eine möglichst kurze Lagerzeit zwischen Ernte und Pressung zur guten Qualität des späteren Olivenöls bei.

In der EU wird Olivenöl in verschiedene Güteklassen unterteilt. Ausschließlich Olivenöl der höchsten Güteklasse darf als »natives Olivenöl extra« bezeichnet werden. Das heißt, dieses Öl wurde nur mit mechanischen Verfahren, direkt aus Oliven, ohne Wärmeeinwirkung gepresst, um

die wertvollen Inhaltsstoffe nicht zu zerstören. Als Olivenöl an sich (ohne Zusatz) wird dagegen eine Mischung aus raffiniertem und nativem Olivenöl bezeichnet, wobei der Anteil des hochwertigen nativen Olivenöls durchaus stark variieren kann.

Als natürliches Pflanzenöl besitzt Olivenöl eine ganze Reihe wertvoller Inhaltsstoffe wie Vitamine, Fettsäuren und Antioxidantien, die als Baustein einer gesunden Ernährung eine positive Wirkung auf die Gesundheit haben sollen und sogar Bestandteil einiger Diäten sind. Im Detail werden hier häufig die enthaltene einfach

ungesättigte Fettsäure Ölsäure sowie Polyphenole genannt. So soll Ölsäure beispielsweise antientzündlich wirken und das Risiko von diversen Krankheiten senken. Äußerlich angewendet kann Olivenöl Haut und Haaren langfristig guttun.

Die gesundheitsfördernde Wirkung von Olivenöl ist also nicht zu verkennen, auch wenn es hier noch viel Forschungsbedarf gibt. Insgesamt sollte man stets darauf achten, ein qualitativ hochwertiges Olivenöl zu nutzen, da hier die wertvollen Eigenschaften des Naturprodukts stets am besten zur Geltung kommen.

STORE RURALE


CANTINA
FRANTOIO
DAL 1926
AGRARIA RIVA DEL GARDA



Aus dem Herzen der Alpen stammt ein Olivenöl extra in Premium Qualität! »46 Parallelo Blue Label« verdankt seinen Namen der Herkunft vom 46. Breitengrad, der die natürliche nördliche Grenze darstellt, an der Oliven landwirtschaftlich angebaut werden. Seit 1945 hat die Agraria Riva del Garda am oberen Gardasee ihren Sitz, wo sie das nördlichste Olivenöl der Welt herstellt, und zwar in 1-A Feinschmecker-Qualität. 🌿



RARITÄT

**DAS NÖRDLICHSTE
OLIVENÖL DER WELT!
NUR 0,1% DER
ITALIENISCHEN OLIVENÖL-
PRODUKTION STAMMEN
AUS DEM TRENINO.**

AGRARIA RIVA DEL GARDA

46 PARALLELO BLUE LABEL (CASALIVA)

Casaliva ist eine am Gardasee heimische Olivensorte und keine andere als diese wird für die Herstellung des »46° Parallelo Blue Label« verwendet. Unmittelbar nach der Handernte werden die Oliven in der Ölmühle weiterverarbeitet, um ihre sensorischen und gesundheitsfördernden Eigenschaften zu erhalten.



krautartige Noten, die an Äpfel, grüne Mandeln und Artischocken erinnern



mittel-fruchtig, ausgewogene herbe und würzige Noten



Seefisch, Carne Salada, Tagliata und Carpaccio, rohes Gemüse

100 ml = 6,00 / 500 ml = **29,99€**



MERANO

NATIVES OLIVENÖL EXTRA »TASTING PACK« 4×100 ML

Diese Auswahl enthält vier Flaschen à 100 ml von hochwertigem Olivenöl extra, und zwar von den Marken »Oliv'è Olio« und »Piccardo & Savorè«. Die Inhalte stammen zu 100 % aus Italien. Das Olivenöl von Piccardo & Savorè darf sogar die geschützte Herkunftsbezeichnung D.O.P. Ligurien führen.



unterschiedliche Geschmäcker (je nach Sorte)



kalte Vorspeisen, Gemüse, Fleisch, Fisch, geröstetes Brot

100 ml = 3,25 / 400 ml = **12,99 €**



Im ligurischen Chiusavecchia ist Merano zu Hause. Schon die Großväter der heutigen Firmeninhaber waren Arbeiter in den Ölmühlen der Gegend. Ihre beiden Enkel, die Brüder Pierro und Massimo Merano, führen das Familienunternehmen in zweiter Generation. 2007 nahmen sie eine neue Ölmühle in Betrieb, wo die Früchte von 20 000 eigenen Olivenbäumen nach höchsten Hygiene- und Qualitätsstandards verarbeitet werden, und zwar von der Ölextraktion über die Entkernung und die Lagerung bis hin zur Flaschenabfüllung. 🌿



Inmitten des Chianti-Classico-Gebiets rund um Florenz schlossen sich in der Mitte der 70er Jahre regionale Ölbauern zur Genossenschaft Grevepesa zusammen. Knapp 50 Jahre später ist die Gemeinschaft auf etwa 180 Mitglieder angewachsen. Sie alle vertrauen den Ertrag ihrer Arbeit der Ölmühle Grevepesa an, wo die Olivenernte zu einem herausragenden nativen Olivenöl extra verarbeitet wird. Das Logo der Ölmühle zeigt übrigens einen Löwen, der einen Olivenzweig umklammert, eine bewusste Referenz zum Wappen der Florentiner Gilde und ihrer Kunst des Ölens (Oliandoli). 🌿



EXKLUSIV BEI
EDEKA MINDEN-HANNOVER

FRANTOIO DEL GREVEPESA

BIOLOGICO OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO

Frantoio, Pendolino, Leccino und Moraiolo sind die Olivensorten, die sich in diesem Olivenöl vereinen. Eine Bilderbuchcuvée aus der Toskana! Die Vielfalt der Olivensorten sorgt für mittelfruchtige, aber auch zarte bittere Noten, in denen frisch geschnittenes Gras, grüne Bananen und Tomaten, Feigenblätter, Pfeffer und Oregano anklingen. Seine ausgewogene Schärfe verwöhnt den Gaumen.



grüne Bananen, grüne Tomaten, Feigenblätter, Pfeffer, Oregano



leicht bittere Note, angenehm leichte Schärfe, mittlere Fruchtigkeit



kalte Speisen, frisches Gemüse, Hülsenfrüchte, Carpaccio



100 ml = 4,60 / 500 ml = **22,99€**

MONTALBANO

**TERRE NOSTRE
NATIVES OLIVENÖL EXTRA
TOSCANO G.G.A.**

»Terre nostre« besteht aus sechs sorgsam ausgewählten Olivensorten, die ausnahmslos aus der Toskana stammen. Die zartgrüne Tönung und die goldenen Reflexe spiegeln die Farben des Landstrichs wider, in der die Oliven gedeihen. Charakteristisch für dieses Öl ist seine fruchtig pikante Note, die sich im Geschmack und im Geruch niederschlägt. Ein toskanisches Spitzenprodukt!



fruchtig-pikante Note



Antipasti, Salate, gebratenes Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte, Gemüse

100 ml = 2,40 / 500 ml = **11,99 €**



Montalbano: der Name der Olmühle rührt von ihrer Lage am Fuße der Hügel von Montalbano her. Hier sind die wichtigsten landwirtschaftlichen Genossenschaften der Region unter einem Namen in einer modernen und leistungsfähigen Gemeinschaft vereint. Geballte Erfahrung von über 50 Jahren und unermüdliche Passion für Oliven resultieren in einem Olivenöl von besonderer Qualität, das sowohl den Status I. G. P Toscano als auch die Bezeichnung 100% Italiano führen darf. 🌿

FRANCI

Die Olivenfarm der Familie Franci produziert bereits seit 1958 Olivenöl. Vor einigen Jahren gab der Vater seine geliebte Ölmühle in die Hände seines Sohnes Giorgio Franci, der heute zu den erfolgreichsten Olivenbauern weltweit gehört.

Von Anfang an war die Villa Magra die Residenz der Familie. Sie liegt inmitten der malerischen Hügellandschaft Collina di Montenero d'Orcia in der Toskana. Rundherum wachsen die etwa 15 000 eigenen Olivenbäume, die die typischen alten Olivensorten der Toskana tragen: Frantoio, Leccino und Moraiolo. 🌿



468
AUSZEICHNUNGEN!

DAMIT GEHÖRT DIE
TOSKANISCHE FRANTOIO FRANCI
ZU DEN PREISGEKRÖNSTESTEN
ÖLMÜHLEN DER WELT!

FRANCI

FRANCI VILLA MAGRA OLIO EXTRA VERGINE

Intensiv fruchtige und ausgewogene bittere Nuancen halten sich bei diesem Olivenöl die Waage. Das Ergebnis ist eine frische, grasige Note mit einem eleganten, pfeffrigen Abgang, der lange nachklingt und einen einmaligen Geschmack am Gaumen hinterlässt.

-  grüne Oliven, frisches Gras, Artischocke, Röstkaffee-Noten
-  intensiv-fruchtig, frisch, grasig, scharf und komplex
-  Bruschetta, Hartkäse, Fleisch, Fisch, Thunfischsalat, Salzkartoffeln und Reis

100 ml = 4,00 / 500 ml = **19,99 €**

CA'DENZA

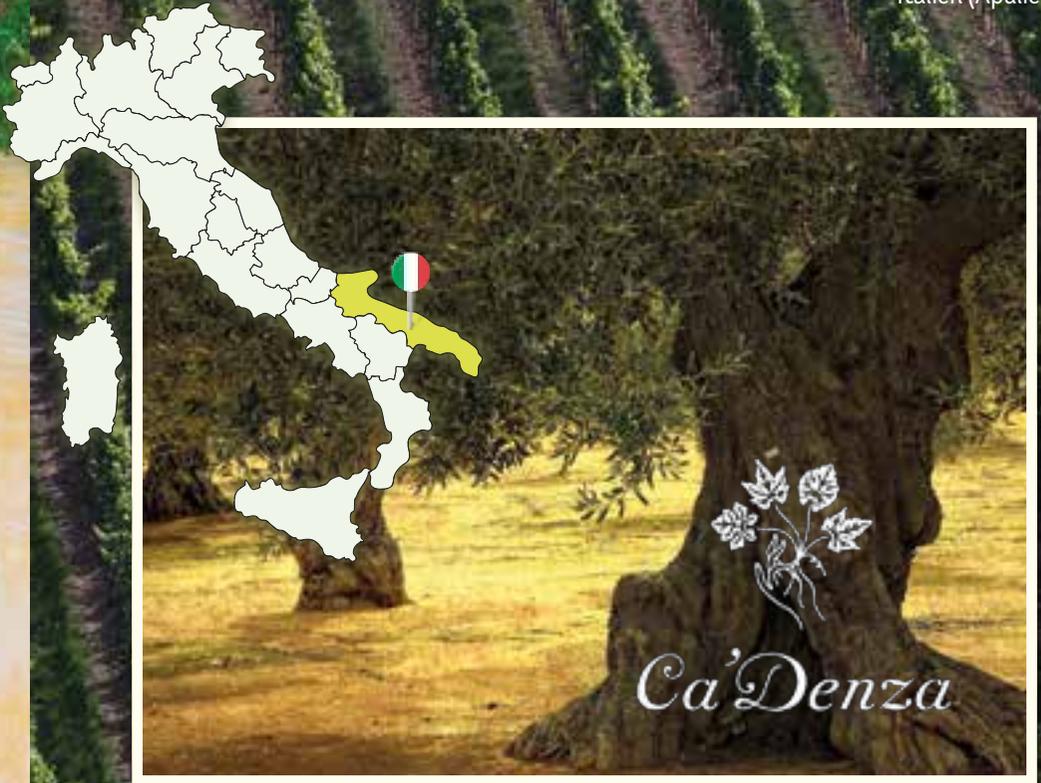
CA'DENZA OLIO EXTRA VERGINE

Über 100 Jahre sind die Olivenbäume alt, die die Früchte für dieses hellgrüne Olivenöl extra liefern. Es hat einen kräftigen, authentischen Geschmack und überzeugt durch eine feine Würze. Ca'Denza ist ein idealer Begleiter für zahlreiche Gerichte, schmeckt aber auch einfach gut nur mit einer Scheibe Ciabatta.



Noten von Mandeln, Kräutern und grünen Tomaten

100 ml = 3,00 / 500 ml = **14,99 €**





Auf mehr als 5000 Hektar erstrecken sich die Olivenhaine der Familie Clemente im Norden Apuliens, inmitten des Gargano-Nationalparks, einem Gebiet mit einer weltweit wohl einzigartigen Beschaffenheit der Natur. Schon sechs Generationen lang währt die Leidenschaft und Liebe der Familie Clemente zum Olivenöl. So wird seit über 120 Jahren die edle Qualität ihres Produkts bewahrt. 🌿



CLEMENTE

OLIO EXTRA VERGINE AL PEPERONCINO

Seit 1895 stellt Clemente feinstes Olivenöl her, hier in der Variante Peperoncino (Chili).

100 ml = 2,40 / 250 ml = **5,99€**



CLEMENTE

OLIO EXTRA VERGINE AL LIMONE

Feines Olivenöl aus dem Süden Italiens
mit zitroniger Note.

100 ml = 2,40 / 250 ml = **5,99 €**



CLEMENTE

OLIO EXTRA VERGINE AL TARTUFO

Feinstes Olivenöl aus Apulien, aromatisiert
mit Tartufo (Trüffel).

100 ml = 2,40 / 250 ml = **5,99 €**





Buccheri in der Nähe von Syrakus auf Sizilien ist der Standort einer kleinen Kooperative namens Agrestis, die im Jahr 2003 von Guisepppe Paparone und Lorenzo Nicotra und ihren Söhnen ins Leben gerufen wurde. Die Gruppe hegt und pflegt die Jahrhunderte alten Olivenbäume, die in den steilen Hanglagen um den Monte Iblei wachsen. Der Berg ist Namenspate der regionalen Olivensorte Tonda Iblea, aus der bei Agrestis Olivenöle allerbesten Güte gepresst werden. Das Qualitätsbewusstsein und die Traditionspflege wurden mehrfach international ausgezeichnet. 🌿



EXKLUSIV BEI
EDEKA MINDEN-HAMNOVER



AGRESTIS

NETTAR IBLEO OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

»Nettar Ibleo« ist ein komplexes Olivenöl, das ausschließlich aus der Sorte Tonda Iblea extrahiert wird. Die Oliven wachsen auf Jahrhunderte alten Bäumen und werden mit Hingabe gepflückt und weiterverarbeitet. Das Öl stammt von der renommierten Kooperative Agrestis, die auf Sizilien, in dem malerischen Ort Buccheri nahe Syrakus, ihren Sitz hat.



Tomate, frisch geschnittenes Gras, Kiwi, grüne Banane, Apfel, Feldsalat



harmonisch, Artischocke, bittere und pikante Töne



Salate, Fisch, Antipasti, Suppen, Hülsenfrüchte, gegrilltes Fleisch

100 ml = 5,00 / 500 ml = **24,99 €**

AGRESTIS

EXKLUSIV BEI
EDEKA MINDEN-HANNOVER

**BELL'OMIO
OLIO EXTRA VERGINE
DI OLIVA**

Auch dieses Produkt von Agrestis besteht ausnahmslos aus Oliven der regionalen Sorte Tonda Iblea. Der Duft von Tomaten, frisch geschnittenem Gras und Rauke verbindet sich mit dem Geschmack von Walnüssen, grünen Mandeln und Thymian. Eine leichte, aber nachklingende Schärfe mit zurückhaltendem Bitterton rundet das Aroma ab.

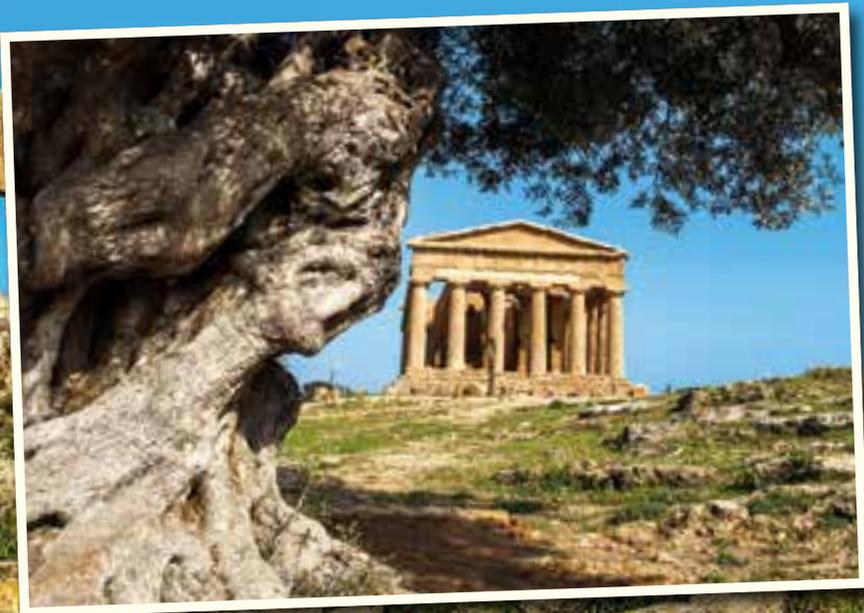
-  Tomatengrün, frisch geschnittenes Gras, Rauke
-  Walnuss, grüne Mandel, Thymian, leichte Schärfe
-  Fisch-Marinaden, gegrilltes Gemüse, Suppen, Schmorbraten

100 ml = 4,00 / 500 ml = **19,99 €**





Das Olivenöl von Centonze ist einzigartig, gedeihen die Olivenbäume doch auf Tuffgestein, von dessen reichhaltigen Mineralien sie sich ernähren. Dieser besondere Boden, das Meer und die Sonne des Südens tragen zum Charakter der Bioprodukte bei, die mehrfach international prämiert wurden. Über die Qualität seines Olivenöls hinaus fühlt sich Antonio Centonze dem antiken Erbe Siziliens verpflichtet, das nahe dem Firmensitz Castelvetrano allgegenwärtig ist. 🌿



CENTONZE

OLIO EXTRA VERGINE BIO SABINA

Trotz seiner Weichheit ist dieses Olivenöl von Centonze kräftig und ausdrucksvoll. Die Olivennoten sind authentisch und stark, ohne im Hals zu kratzen.

 mittelfruchtig, Nachgeschmack von Mandeln und frischen Tomaten

 Fisch, Hülsenfrüchte, Suppe, Käse

100ml = 3,40 / 500 ml = **16,99€**





CENTONZE

OLIO EXTRA VERGINE BIO CAPRI

Centonges Olivenölreihe »Capri« wird in eckige Flaschen abgefüllt, die ebenso wie die ovalen Behältnisse der Reihe »Sabina« schon beim Anschauen der Produkte ihren außergewöhnlichen Geschmack erahnen lassen.

 mittelfruchtig, Nachgeschmack von Mandeln und frischen Tomaten

 Fisch, Hülsenfrüchte, Suppe, Käse

100 ml = 2,80 / 500 ml = **13,99 €**



CENTONZE

OLIO EXTRA VERGINE BIO CAPRI

Ob als Geschenk für andere oder sich selbst, mit der 200 ml-Flasche des Olivenöls extra »Capri« bereitet man immer eine Freude.

 mittelfruchtig, Nachgeschmack von Mandeln und frischen Tomaten

 Fisch, Hülsenfrüchte, Suppe, Käse

100 ml = 4,00 / 200 ml = **7,99 €**



FRANTOI CUTRERA

— 1906 —

Frantoi Cutrera ist eine Ölmühle, die im Jahre 1979 von Giovanni Cutrera gegründet wurde. Auch heute noch ist Frantoi Cutrera ein Familienunternehmen, das 50 Hektar Land in der Region Chiarmonte Gulfi, in den Iblei-Bergen im Süden Siziliens, bewirtschaftet. 🌿



FRANTOI CUTRERA

PRIMO D.O.P. MONTI IBLEI

Das Olivenöl »Primo« zeichnet sich durch einen fruchtigen Duft aus, der an frische Kräuter und grüne Tomaten erinnert. Die behutsame Auswahl der Oliven, die vom üppigen Sonnenschein und optimalen Klima Siziliens verwöhnt werden, sowie die Hingabe der Cutreras macht dieses Olivenöl zu einem Top-Produkt.



fruchtig frischer Duft nach grünen Tomaten und frischen Kräutern



arteigen, fruchtig, bitter, scharf, frisch geschnittenes Gras, Apfel



Fleisch, Fisch, Antipasti, Salate, Bruschetta, Meeresfrüchte

100 ml = 3,60 / 250 ml = **8,99 €**

AGRICOLA LA MAJA SL.

GOURMET OLIVENÖL EXTRA VERGINE »LA MAJA«

»La Maja« ist eine exquisite Cuvée nativer Olivenöle extra, die alle dem gleichen Jahrgang entstammen. Das Pressen wird auf ein Minimum verkürzt, damit das Aroma der Oliven bewahrt bleibt. Zudem trägt die sorgfältige Auswahl der verwendeten Olivensorten zur Qualität dieses ausgezeichneten Verschnitts bei.



Tomaten, Kräuter und Artischocken, sowie Äpfel und ein Hauch Kiwi



leicht pikanter Abgang



rustikales Brot, Vorspeisen, bunte Salate

100ml = 4,60 / 500 ml = **22,99 €**



La Maja

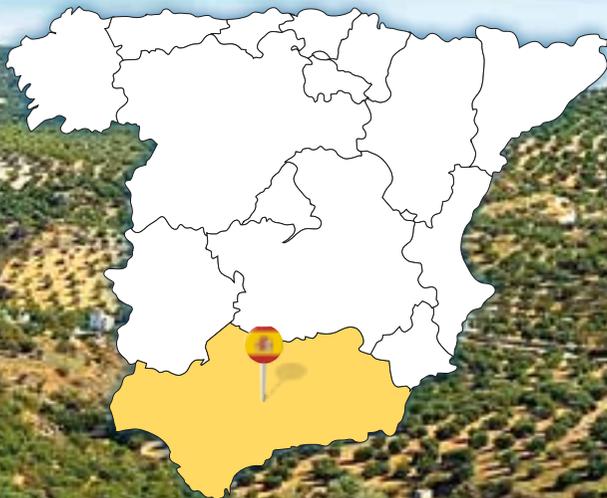
Seit 1997 versteht Agrícola La Maja mit exzellenten Olivenölen zu begeistern. Angesiedelt in der nordspanischen Provinz Navarra, baut das Familienunternehmen neben Oliven auch andere Obst- und Gemüsesorten, wie Paprika, Spargel und Weintrauben, in der fruchtbaren Ebene des Ebro an. 🌿





Almazaras de la Subbética

Althergebrachte Tradition und moderne Technologie treffen in der Ölmühle Almazaras de la Subbética aufeinander. Francesco Serrano führte im Jahr 2007 zwei Betriebe zu einer Kooperative zusammen, um auf der Grundlage von sechs Jahrzehnten Erfahrung Olivenöl für höchste Ansprüche herzustellen. Abgesehen von den vielen Auszeichnungen, die den Erfolg des Projekts belegen, verleiht die Ölmanufaktur der Provinz Córdoba in Andalusien kulturelle Identität. Das am häufigsten prämierte Olivenöl aus Spanien, Rincón de la Subbética, stammt von dort. 🌿



ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA

LA RINCON DE LA SUBBETICA DOP BIO LIRICA

»La Rincon« besticht durch einen intensiven fruchtigen Geschmack mit frischen Noten von Kräutern wie Thymian, Rosmarin und Tomatenstrauch. Herbe Noten halten sich dabei im Gegensatz zum pfeffrigen Abgang im Hintergrund. In der Küche ist es vielseitig einsetzbar.

-  grün-fruchtig mit Noten von Kräutern wie Thymian und Minze
-  fruchtig, gefolgt von leicht bitteren, pfeffrigen Noten
-  Salatdressings, Fleischgerichte, Fischgerichte, rustikales Brot

100 ml = 4,00 / 500 ml = **19,99€**



Mehr als 300 000 jahrhundertealte Olivenbäume liefern aus dem Herzen des Subbética-Gebirges seit 1942 bestes natives Olivenöl extra, bei dessen Herstellung auf traditionelle handwerkliche Verfahren gesetzt wird. Extrahiert aus Hojiblanca- und Picuda-Oliven, ist Venta del Barón ein Olivenöl, das weltweit bei über 100 Wettbewerben für seine herausragende Qualität ausgezeichnet wurde. Als intensives und komplexes sowie harmonisches Öl eignet es sich perfekt zum Aromatisieren von Speisen. Nicht umsonst ist es durch die geschützte Ursprungsbezeichnung Priego de Córdoba geschützt. 🫒

MUELOLIVA

OLIVENÖL EXTRA VERGINE »VENTA DEL BARÓN«

Olivenöl pur! Ein wahres *oleum ex albis ulivis* (Öl aus grünen Oliven)! Hergestellt aus der ersten Pressung von Hojiblanca- und Picuda-Oliven, wird es zwei Wochen lang durch Schwerkraft dekantiert, bis ein dichtes Öl entsteht, dessen leuchtende Farbe seinen fruchtigen Geschmack ankündigt.

-  fruchtiges Aroma mit Noten von Kräutern, grüner Minze, Bananen und Äpfeln
-  mild, leicht bitter, aber pikant, Nachgeschmack von Mandeln
-  rustikales Brot, Vorspeisen, bunte Salate

100 ml = 4,00 / 500 ml = **19,99 €**





Castillo de Canena ist ein traditionsbewusstes Familienunternehmen, das viel Wert darauf legt, ausschließlich Oliven aus den im eigenen Besitz befindlichen Olivenhainen zu verwenden und den gesamten Herstellungsprozess des Olivenöls persönlich zu kontrollieren. Das aus dem 16. Jahrhundert stammende Schloss, welches dem Unternehmen den Namen gab, liegt im Tal des Guadalquivir nahe dem Río Gadiana Menor im Herzen Andalusiens, in der Provinz Jaén, der weltweit führenden Erzeugerregion für Olivenöl. 🌿



CANENA

CASTILLO DE CANENA OLIVENÖL PICUAL DEMETER

Ein Top-Produkt in »Demeter«-Qualität, das 100 von 100 Punkten im Flos Olei Guide erzielte und Sieger beim Feinschmecker Olio Award war. Das sortenreine Öl aus Picual-Oliven wird biodynamisch hergestellt und zeichnet sich durch einen hohen Polyphenolgehalt aus. Es schmeckt nicht nur, es ist auch noch gesund!

-  intensiv fruchtig, grüne Noten von Olivenblättern, Artischocken, Tomaten, Äpfeln
-  zum Verfeinern von Fisch- und Fleischgerichten und gegrilltem Gemüse

100 ml = 6,00 / 500 ml = **29,99 €**



CANENA

CASTILLO DE CANENA OLIVENÖL E.N. PICUAL

Dieses Olivenöl hat ein intensives fruchtiges Aroma. Es ist frisch, klar und duftig. Sortenrein und kaltgepresst macht es jede Speise zu einem unverwechselbaren Erlebnis. Es gibt nur wenige Olivenöle, die sich so prominent auf dem Teller bemerkbar machen. Auch pur oder mit einer Scheibe Brot ein Genuss!

-  intensive Noten von frischem Gras, grünen Blättern und Blüten, leichte Thymian-Note
-  zum Würzen und Verfeinern von Fleisch, Fisch und kräftigen Salaten

100 ml = 3,40 / 500 ml = **16,99 €**

CANENA

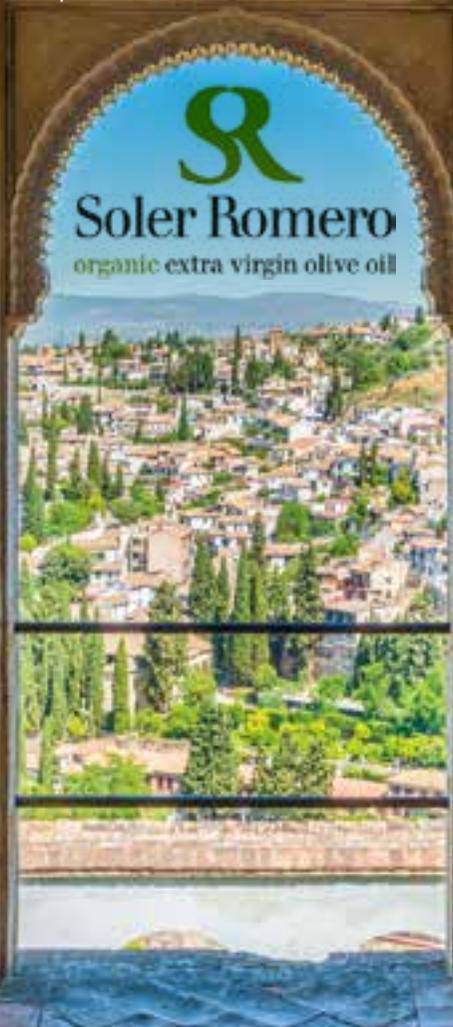
CASTILLO DE CANENA OLIVENÖL EXTRA VERGINE ARBEQUINA

Dieses schonend kaltgepresste Öl verdankt seinen Namen der Olivensorte Arbequina, aus der es zu 100 % besteht. Das Ergebnis ist ein mittelfruchtiges, etwas zurückhaltendes, aber nichtsdestoweniger exquisites Olivenöl, das sich besonders gut für delikate Speisen und leichte Salate eignet.

-  mittel-fruchtiges Aroma nach grünen Oliven, reifer Banane, Apfel, Pfirsich
-  feine Speisen, gedünsteter Fisch, Vinaigrettes, Salat

100 ml = 3,40 / 500 ml = **16,99 €**





Soler Romero hat es sich zur Aufgabe gemacht, ausschließlich native Olivenöle in Bio-Qualität herzustellen. Die eigene, traditionsreiche Ölmühle in Alcaudete in der Provinz Jaén in Andalusien ist der Ausgangspunkt für eine komplett ökologisch gestaltete Produktion und Lieferkette, bei der alle Schritte lückenlos und transparent nachvollziehbar sind. 🌿



SOLER ROMERO

FIRST DAY OF HARVEST BIO

Die Picual-Olive verleiht diesem Olivenöl sein dichtes Aroma von grünen Oliven und Bananen, Artischocken und frischem Gras, sowie den typisch pfeffrigen Abgang. Die Oliven werden zu Beginn der Erntezeit gepflückt, wenn der Fettgehalt der Früchte noch niedrig ist, und mehr als die doppelte Menge Oliven für einen Liter Öl gepresst werden müssen.

-  intensiv fruchtig, mit Noten von grünen Tomaten und Bananen, Artischocken und frischem Gras
-  Salat, Gemüse, Fisch, Brot

100 ml = 3,70 / 500 ml = **18,49€**

BIO SEHR NIEDRIGER
SÄUREGRAD

SOLER ROMERO

ORGANIC EXTRA VERGINE OLIVENÖL PICUAL (BRAUNE FLASCHE)

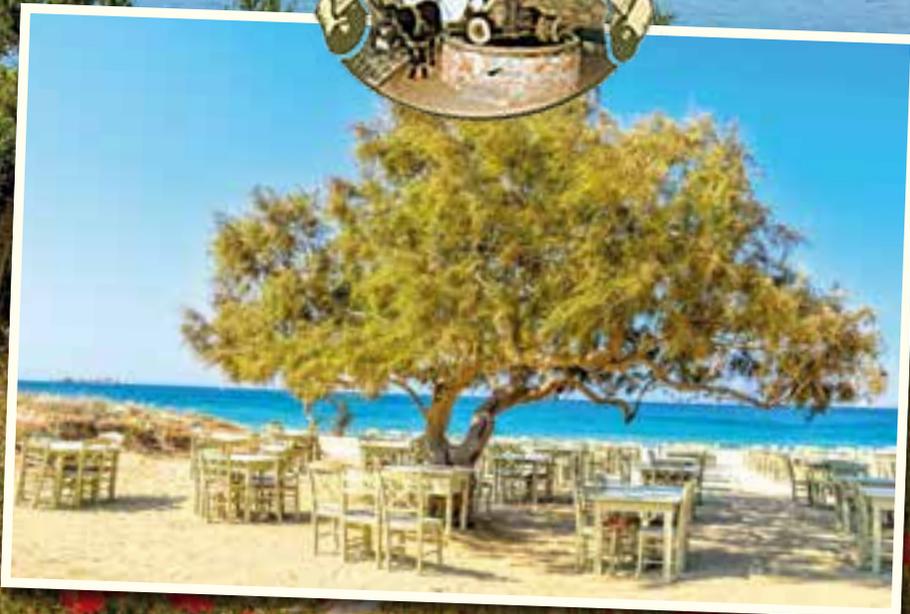
Der besonders hohe Gehalt an Polyphenol und Antioxidanzien sowie der sehr niedrige Säuregrad der Picual-Olive machen dieses kaltgepresste Olivenöl extra vergine nicht nur zu einem Genuss, sondern auch zu einem Baustein gesunder Ernährung. Und das in Bio-Qualität!

 fruchtig, frisches Gras, pfeffrige Note, garte Mandelnoten

 Rohkost, zum Braten geeignet

100ml = 2,70 / 500 ml = **13,49 €**





CRETAN OLIVE OIL FARM

KRETA OLIVENÖL EXTRA VERGINE

Hergestellt aus der Koreiniki-Olive überrascht dieses native Olivenöl extra vergine aus Kreta mit einem feinem Bouquet wilder Kräuter. Es ist für viele mediterrane Speisen geeignet, ein echter Allrounder und genau das richtige Öl für alle, die es lieber mild mögen und weniger Wert auf pfeffrige und herbe Noten legen.



mild, wenig Schärfe und Bitternoten



Salat, rohes und gegartes Gemüse

100 ml = 1,80 / 500 ml = **8,99€**

BIO

OLEASTRO

OLEASTRO BIO OLIO EXTRA VERGINE

Die Koreiniki-Olive sorgt bei diesem Olivenöl für ein dezent fruchtiges und mildes Aroma. Der gesamte Herstellungsprozess findet ausschließlich im Unternehmen »Oleastro Olive Park« statt, hinter dem das Ehepaar Andreas und Lina Ellinas stehen. Das Öl wird in einer Ölmühle extrahiert, die sich ökologischen Produktionsmethoden verschrieben hat.



zart, mild, mit dem Aroma reifer Oliven



Fischgerichte und Gemüse

100 ml = 2,60 / 500 ml = **12,99 €**



Oleastro bedeutet so viel wie »wilde Olivenbäume«. Andreas und Lina Ellinas gründeten das gleichnamige Unternehmen mit der Unterstützung ihrer Kinder Daniel und Natalie in einem kleinen beschaulichen Ort zwischen Pafos und Limassol, wo es auch ein Museum rund um das Thema Oliven gibt. Die Ellinas pflegen ihre Olivenbäume mit großer Hingabe und fühlen sich der Landschaft der Insel ebenso verpflichtet wie der leichten zypriotischen Küche. 🌿



Die Familie Bélorgey erntet und verarbeitet bereits seit mehr als 200 Jahren ihre eigenen Oliven im Vallée des Baux, mitten in der Provence, wobei Klasse, nicht Masse im Vordergrund steht. Das Ergebnis ist ein Olivenöl in Bio-Qualität, das durch Kaltpressung aus dem reinen, frischen Fruchtfleisch der Oliven der Sorten Grossane, Verdale, Salonenque und Bérugnette extrahiert wird. 🌿



LA LIEUTENANTE

HUILE D'OLIVA EXTRA VERGINE GRAND CRU BIO

Fruchtig, geschmeidig und samtig sind die Begriffe, die das delikate Aroma dieses Öls beschreiben. Der Geschmack frischer Kräuter und zarter Apfelnoten wird von einem leicht pfeffrigen Abgang gekrönt.. »La Lieutenante Bio Grand Cru AOP« ist feinste Bio-Qualität aus dem Süden Frankreichs, ein exquisites Olivenöl, das rundum zu gefallen weiß.



fruchtig, frische Kräuter, Artischocke, grüner Apfel, Mandel, leicht pfeffrig



helles Fleisch, Ziegenkäse, frische Teigwaren

100 ml = 4,00 / 500 ml = **19,99 €**



MERANO

**PICCARDO & SAVORÈ
BIOLOGICO
NATIVES OLIVENÖL EXTRA**

»Biologico« von Piccardo & Savorè ist ein rein biologisch hergestelltes und ausschließlich mechanisch verarbeitetes Olivenöl erster Güteklasse. Der Geschmack ist sehr mild und weist eine leicht fruchtige Note auf. Das Papier um die Flasche schützt den Inhalt vor Sonnenlicht. So kann das Öl seinen feinen Geschmack und seine Qualität bewahren.



angenehm, mild



fruchtig, etwas bitter, scharf,
ein Hauch Banane



kalte Vor- und Nachspeisen, Fisch
Salate, Marinaden, Gemüse

100 ml = 2,00 / 500 ml = **9,99 €**



**PICCARDO
& SAVORÈ**



Bei Merano werden nicht nur Olivenöle hergestellt, deren Früchte auf den eigenen Ölbaumplantagen bei Chiusavecchia, Lucinasco and Borgomar wachsen, sondern auch Öle anderer Herkunft abgefüllt. Nichtsdestotrotz wird bei Merano großer Wert auf Qualität und Tradition gelegt. So beschloss man, unter der 1918 gegründeten Marke »Piccardo & Savorè« nicht nur Öle mit geschützter Ursprungsbezeichnung aus Ligurien zu produzieren, sondern auch feinste »europäische« Cuvées in Bio-Qualität zu vertreiben! 🍷



Im Breede River Valley, am Fuße der Langeberg Mountains, am südafrikanischen Westkap, werden unmittelbar nach der Ernte exzellente Kompositionen aus kaltgepressten Oliven in der eigenen Ölmühle kreiert. Das besonders gute Klima des malerischen Obst- und Weinanbaugebiets beschert nicht nur Oliven optimale Wachstumsbedingungen. 🌿



MARDOUW

NATIVES OLIVENÖL EXTRA XXV INTENSE

Dieses Olivenöl aus Südafrika kann mit ungewohnten Aromen überraschen, z.B. dem Duft von Kiefernadeln oder Fynbos, einer artenreichen Vegetationslandschaft im Südwesten des Landes. Somit hat dieses Öl eine einzigartige, typisch südafrikanische Note. Es eignet sich zur Verfeinerung kalter und warmer Speisen gleichermaßen.

-  grüne reife Oliven, Olivenblätter, Walnüsse, Mandeln, Artischocken
-  fruchtig rein mit angenehm pfeffrigen Akzenten
-  als Salatdressing, zu geröstetem Weißbrot, gegrilltem Fisch und Gemüse

100 ml = 4,00 / 500 ml = **19,99 €**

Aceto Balsamico

Aceto Balsamico oder auch Balsamessig ist eine Essigkomposition aus gekochtem Traubenmost und Weinessig. Original wird dieser in den italienischen Provinzen Modena oder Reggio Emilia verarbeitet, was an der jeweils verwendeten und geschützten Bezeichnung zu erkennen ist. Das italienische Wort Balsamico steht dabei für wohlriechend bzw. beruhigend.



Je nach Reifezeit wird dem Aceto Balsamico durch das zuständige Konsortium ein entsprechendes Siegel verliehen. Weitere Qualitätskriterien sind die Dickflüssigkeit, milder Geschmack und ein hoher Anteil an gekochtem Traubenmost im Verhältnis zum Weinessig.

Besonders hochwertigen Essigen wird eine gesundheitlich positive Wirkung nachgesagt. Dazu zählen unter anderem positive Effekte auf die Verdauung, eine desinfizierende

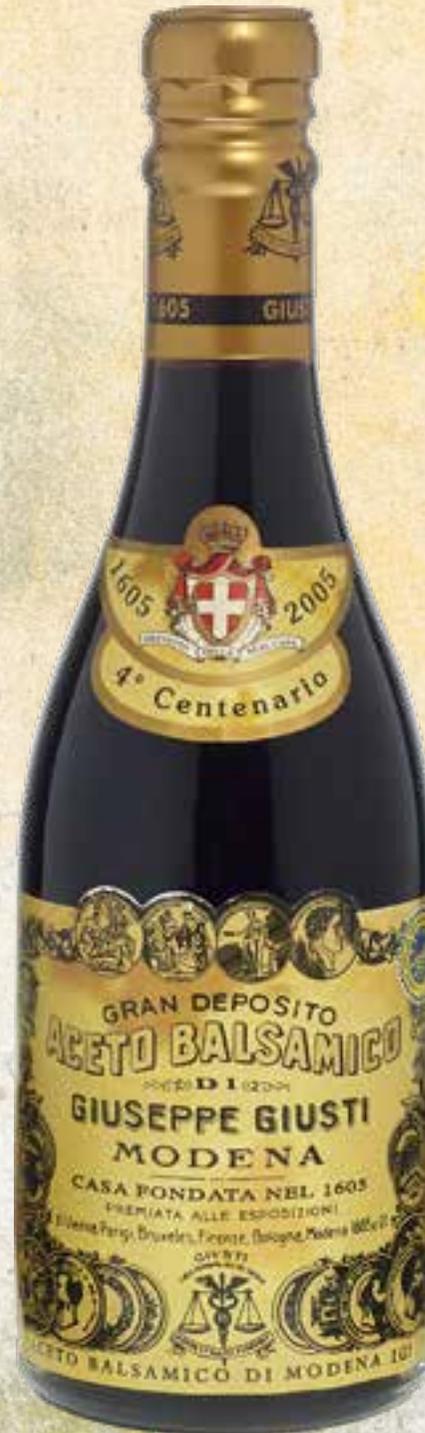
Wirkung sowie eine Regulierung des Blutzuckerspiegels. Je höher die Qualität des Essigs, desto stärker der positive Effekt.

Genauso vielfältig wie die positiven Eigenschaften für den Körper sind die Verwendungsmöglichkeiten des Aceto Balsamico in der Küche. Ob zur Verfeinerung von Hauptgerichten wie Fisch oder Gemüse, Salaten, Antipasti oder Desserts – dem Genuss sind keine Grenzen gesetzt!



GRAN DEPOSITO
ACETO BALSAMICO
Giuseppe Giusti
MODENA
DAL 1605

Giusti, gegründet 1605 in Modena, gilt als älteste Acetaia (ital. »Essigmanufaktur«) Italiens. 1929 wurde sie zum königlichen Hoflieferanten erhoben und durfte das Wappen des Hauses Savoyen im Firmenlogo führen. Das Unternehmen wird mittlerweile in der 17. Generation der Familie geführt. Noch heute werden die über 400 Jahre alten Holzfässer für die Lagerung jenes Balsamicos genutzt, der im Laufe der Zeit zahlreiche Auszeichnungen erhielt. 🍷



**VEGETARISCH, VEGAN,
GLUTENFREI,
LAKTOSEFREI**

GIUSEPPE GIUSTI

QUATRO CENTENARIO ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Dieser herausragende Aceto Balsamico reift 15 Jahre lang in alten Fässern heran, wobei er immer weiter reduziert, bis er seine dickflüssige Konsistenz erreicht hat. Die hohe Dichte, der intensive Geruch und seine Fruchtigkeit machen diesen Essig zu einem außergewöhnlichen Geschmackserlebnis.



fruchtig, Tabak, Kaffee, Holz



Käse, Antipasti, Salat, Fleisch

100 ml = 12,00 / 250 ml = **29,99 €**



GIUSEPPE GIUSTI

ACETO BALSAMICO DI MODENA »IL DENSO« IGP

Die Mischung von zwei Dritteln eingekochtem Most aus spät gelesenen Trebbiano-Trauben und einem Drittel Weinessig, der jahrelang in Holzfässern alterte, bilden die Grundlage dieser Essigkomposition. Der Essig wird mindestens zehn Jahre in großen Barrique-Fässern gelagert und mit mindestens 25 Jahre altem Balsamico versetzt.



süßlicher Nachgeschmack



ideal zu Meeresfrüchten, Gemüse, Käse oder als Aperitif

100 ml = 7,20 / 250 ml = **17,99 €**

GIUSEPPE GIUSTI

ACETO BALSAMICO IL PROFUMATO (ORO ANTICO)

Herangereift in alten Holzfässern, zeichnen eine hohe Dichte und ein angenehmer Duft diesen Balsamico ebenso aus wie seine glänzende braune Farbe. Er passt zu einer Vielzahl von Speisen, besonders gut aber zu Salaten und Gemüse, ob als roh oder gegart, z.B. als Ratatouille.



hohe Dichte und angenehmes Aroma



Salat, perfekter Begleiter zu Braten, Wild, Eintöpfen, Aufläufen

100 ml = 4,80 / 250 ml = **11,99 €**





Seit über 100 Jahren hat sich die Familie Mussini der Herstellung von Balsamico verschrieben. 1909 wurde die erste Charge in der Acetaia in Magreta bei Modena hergestellt. Heute treffen in der Manufaktur überlieferte Rezepturen und traditionelle Methoden auf Experimentierfreude und Innovationskraft. Das Ergebnis ist Balsamessig feinsten Qualität mit hoher Dichte, der weltweit geschätzt und prämiert wird. 🍷



ERSTER
ROSÉ BALSAMESSIG
DER WELT!

CASA MUSSINI

BALSAMICO EMOZIONE ROSÉ

Die Farbe dieses einmaligen Balsamicos erinnert an einen Roséwein. Bei nur 4% Säure ist eine feine Süße sein besonderes Merkmal. »Emozione N° 12 Rosé« eignet sich hervorragend für bunte Salate, z. B. Obstsalat mit Mascarpone, Meeresfrüchte, schonend zubereiteten Fisch, Gemüse und Geflügel. Solche Speisen profitieren von seiner dichten Struktur und zarten Lieblichkeit.



samtig, weich, süßlich am Gaumen und spritzig frisch im Abgang



Meeresfrüchte, helles Fleisch, Salat, geschmortes Gemüse, Eiscreme

100 ml = 4,80 / 250 ml = **11,99 €**

LEONARDI BALSAMICO

**G115 ACETO BALSAMICO
8 TRAVASI 4 MED**

Wer in Balsamico süße und liebliche Noten bevorzugt, ist mit diesem Essig gut beraten. Die feine Süße ist in perfekter Balance mit der zurückhaltenden Säure. Satte 80% Traubenmost stecken in diesem erlesenen Essig, der im Reifeprozess in mehreren Fässern aus verschiedenen Obstholzsornten gelagert wird, um deren feine Aromen aufzunehmen. Eine ganz besondere Komposition!

 süßlicher, fruchtiger Geschmack, wenig Säure

 Fleisch, Saucen, Gemüse, Obst und Desserts

100ml = 8,00 / 250 ml = **19,99 €**



Es bedarf Geduld, Leidenschaft und Wissen, um Aceto Balsamico von hoher Qualität herzustellen. Dies gelingt der Familie Leonardi seit mittlerweile vier Generationen. Nur eigene Trauben, die in der Region auf ca. sieben Hektar angebaut werden, sind für den Balsamico der Leonardi gut genug. Die Trauben werden langsam gepresst, um reinen Most zu erhalten, bevor dieser gekocht, fermentiert und schlußendlich zu Essig vergoren wird. Die Fertigung des Balsamico wird von der Traubenernte bis zur optimalen Fassreife Schritt für Schritt begleitet. 🍷



Die Beziehung der Familie Bellei zum Balsamico reicht bis ins frühe 17. Jahrhundert zurück. Zu jener Zeit war die Familie als Gutsverwalter für die Agrarflächen der lokalen Adelsherren verantwortlich. Mit der Herstellung von eigenem Essig beginnt Bellei im späten 19. Jahrhundert, wobei man sich der traditionellen, aus der Antike stammenden Methode des Mostkochens verpflichtet fühlt. In über 3000 Eichenholzfässern wird der Balsamico gelagert, ständig kontrolliert nach den Maßgaben von Signore Bellei, dessen Philosophie beste Qualität verspricht. ♡



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP BIOLOGICO

Der Balsamico »Sua Maestà« in Bio-Qualität ist ein wahrer *Invecchiato*, ein Gealterter, der nicht nur drei Jahre reifen musste, um sich diese Bezeichnung zu verdienen, sondern ganze 15 Jahre. Seine Merkmale sind die intensiv braune Farbe, das ausgeglichene Verhältnis von süßlichen und säuerlichen Noten sowie die Eleganz, der Charme und die Originalität, die er zum Ausdruck bringt.



Gegrilltes, Dressings, zum Aromatisieren von Obst und Käse

100 ml = 6,00 / 250 ml = **14,99€**

**VEGETARISCH, VEGAN,
GLUTENFREI,
LAKTOSEFREI**

ORTALLI

**ANDREA
ACETO BALSAMICO
DI MODENA IGP**

Dieser Aceto Balsamico di Modena ist Teil einer speziellen Reserve der Familie Ortalli. Nur der beste Traubenmost der Regionen Modena und Reggio Emilia wird verwendet. Auf Farbstoff wird verzichtet. Er hat eine sehr hohe Dichte und überzeugt durch seinen intensiven, süßlichen und harmonischen Geschmack. Er eignet sich als Begleiter zahlreicher, unterschiedlicher Speisen, von Fleisch- und Fischgerichten über Gemüse und Salat bis zu Käse.

 intensiv, süßlich, harmonisch

 Saucen, Fleisch- und Fischgerichte, gekochtes Gemüse, Salat, Käse

100 ml = 6,00 / 250 ml = **14,99 €**



Bei Ortalli wird seit 1899 hochwertiger Aceto Balsamico hergestellt. In vierter Generation wird das Familienunternehmen heute von Andrea Ortalli geführt. In der neu errichteten Essigmanufaktur am Stadtrand von Modena, inmitten von Rebstöcken, werden neben Balsamico auch verschiedene Condimento und Crema mit modernen Methoden produziert. 🍷



Spilamberto, ein kleines historisches Städtchen in der Provinz Modena, ist die Wiege des Balsamico, des Schwarzen Goldes, und Standort des Museo del Balsamico Tradizionale di Modena. Villa Modena hat hier 2013 seine neue Manufaktur eingeweiht, um Tradition und Moderne gekonnt miteinander zu kombinieren. Villa Modena sieht es als Mission an, über die Grenzen Italiens hinaus Essigspezialitäten von allerhöchster Güte anzubieten und in der ganzen Welt italienische Lebensart zu vermitteln. 🍷



VILLA MODENA

BEER VINEGAR

Malziges Bieraroma vermischt sich mit fruchtigen Essignoten, wenn süßiges Bier mit einem Alkoholgehalt von 6–12% mit einer Essigmutter versetzt wird. Dieser Qualitätsessig eignet sich bestens zum Verfeinern dunkler Saucen, Marinaden und Vinaigrettes, aber auch zu deftigen Speisen, wie Fleisch-, Wurst- oder Kartoffelsalat, Gulasch und reifem Käse. Ganz besonders empfehlenswert ist Beer Vinegar zu Fish & Chips.



malziges Bieraroma mit fruchtiger Essignote



zum Verfeinern deftiger Saucen und Speisen, Fish & Chips

100 ml = 3,20 / 250 ml = **7,99 €**

**VEGETARISCH, VEGAN,
GLUTENFREI,
LAKTOSEFREI**

VILLA MODENA

**PLATINUM
ACETO BALSAMICO
DI MODENA I.G.P.**

Zweieinhalb Jahre Reifezeit in Eichenfässern bedarf es, bis dieser Balsamico seine dickflüssige, samtweiche Konsistenz erreicht hat. Der sehr hohe Traubenmostanteil von 80 % schlägt sich in seiner satten, dunklen Farbe nieder. Aufgrund seiner Intensität genügen bereits wenige Tropfen, um Gerichte damit zu verfeinern. Ebenso beeindruckend wie sein vollmundiger Geschmack ist die Vielseitigkeit dieses Balsamicos.

 vollmundig aromatisch

 zum Verfeinern süßer und herzhafter Speisen

100 ml = 5,20 / 250 ml = **12,99 €**



Sole e Sapore



Sole e Sapore: Sonne und der Geschmack Italiens! Beides vereint sich in den unverwechselbaren Aromen der Balsamici aus Spilamberto bei Modena. Langjährige Erfahrung, intensiver Kontakt mit den besten Erzeugern der Region und hohes Qualitätsbewusstsein stellen die Grundlage dar für exquisite Spezialitäten, deren Genuss die typisch italienische Lebensart vermittelt. 🍷

VEGETARISCH, VEGAN,
GLUTENFREI,
LAKTOSEFREI

SOLE E SAPORE

CONDIMENTO BIANCO DI MODENA

Dieser dickflüssige Condimento Bianco verdankt seine goldene Farbe den hellen Trauben, aus denen er hergestellt ist. Er hat wenig Säure und eine hohe Dichte, die den Gaumen samtig umschmeichelt. Diese Spezialität eignet sich zum Verfeinern von Marinaden, gedünstetem Gemüse, sowie Fisch- und Fleischgerichten, ist aber auch ein guter Begleiter zu Käse, Früchten und sogar Speiseeis.



Marinaden, Fisch- und Fleischgerichte, Gemüse, Käse, frische Früchte, Speiseeis



100 ml = 3,20 / 250 ml = **7,99 €**

VEGETARISCH, VEGAN,
GLUTENFREI,
LAKTOSEFREI

SOLE E SAPORE

ACETO BALSAMICO DI MODENA

Das Gegenstück zum »Condimento Bianco« von Sole e Sapore ist dieser geschmeidige Aceto Balsamico, der durch seine dichte, dunkle Farbe besticht. Das ausgewogene Verhältnis von optimaler Säure und zart-süßen Noten ist das Resultat der sonnenverwöhnten Trauben, die den Most für diesen exzellenten Balsamico liefern. Wie der Bianco glänzt dieser Essig durch seine Vielseitigkeit als Begleiter der unterschiedlichsten Speisen, ob herzhaft oder lieblich.

 Marinaden, Fisch- und Fleischgerichte, Gemüse, Käse

100 ml = 4,00 / 250 ml = **9,99 €**





Für die Herstellung des flüssigen Goldes, wie Aceto Balsamico auch gerne genannt wird, verwendet Murani ausschließlich regionale Trauben, nämlich Trebbiano und Lambrusco. Diese Tradition besteht seit den ersten Tagen der Murani-Essigmanufaktur im frühen 20. Jahrhundert und wird von Generation zu Generation weitergegeben. Althergebrachtes und Neues kommt zusammen in Muranis Fruchtessigkreationen, bei denen überlieferte Herstellungsmethoden mit innovativer Experimentierfreude kombiniert werden. 🍷



ACETAIA MURANI

GRANATAPFEL BALSAM

Der Granatapfelbalsam besteht zu 100% aus natürlichen Zutaten. Die herb-fruchtigen Noten des Granatpfels verfeinern bunte und fruchtige Salate und eignen sich als exotische, orientalisches angehauchte Marinade für Gemüse, Grillfleisch und Fisch. Sogar zu Pudding und Eiscreme passt dieser Essig.

100 ml = 2,80 / 250 ml = **6,99 €**



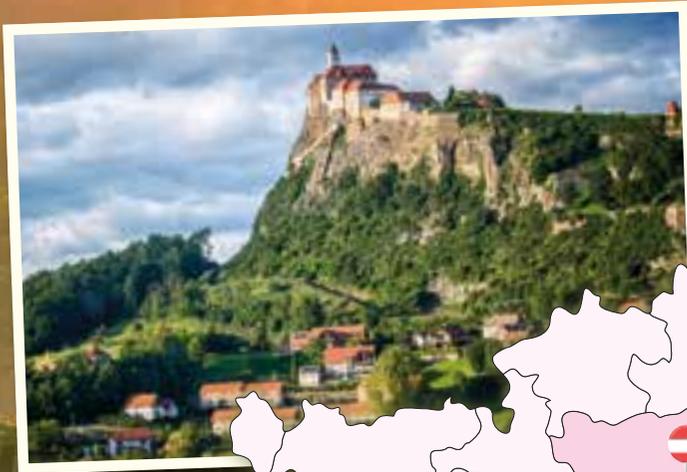
ACETAIA MURANI

MANGO BALSAMESSIG

Das Zusammenspiel süß-saurer Aromen und der intensive Mangogesmack machen diesen Essig zum idealen Begleiter von Obst, Salat und Gemüse. Er eignet sich ebenso zum Glasieren von Fleisch oder zum Verfeinern von allerlei Saucen. Als Schuss in einem Glas Prosecco weiß er zu überraschen!

100 ml = 2,80 / 250 ml = **6,99 €**





In den 1950er Jahren war Gölles ein einfacher Obstverwertungsbetrieb, angesiedelt in Riegersburg, in der österreichischen Steiermark. Zwar blieb der Standort der gleiche, die Manufaktur Gölles aber entwickelte sich weiter. Es war Alois Gölles, der sich im Jahr 1979 entschloss, nicht die Überbleibsel der Ernte als Grundlage für Destillate zu verwenden, sondern nur beste Früchte. So entstand die besondere Qualität seiner Edelbrände und feinen Essigkreationen, die in alten Gewölbekellern in Ruhe heranreifen. 🍷



EXKLUSIV BEI
EDEKA MINDEN-HAMNOVER

MANUFAKTUR GÖLLES

TOMATENESSIG

Getreu ihrer Philosophie, nur bestes Obst und Gemüse zu verarbeiten, verwendet die Manufaktur Gölles ausschließlich vollreife Tomaten erster Güte für diesen Essig. Das Gemüse aus der Steiermark und dem Burgenland wird sorgfältig ausgelesen, gemischt und schonend gepresst, bevor der frische Tomatensaft auf natürliche Weise vergärt und mit der hauseigenen Essigmutter versetzt wird. Das Ergebnis ist ein Tomatenessig mit fein-fruchtiger Säure.



fruchtig-säuerlich, mit feiner Tomatennote



frisch und fruchtig, angenehme Säure und feiner Tomatengeschmack



Büffelmozzarella, Blattsalate, gebratener Fisch wie Steinbutt oder Seezunge

100 ml = 4,00 / 500 ml = **19,99 €**



Herausgegeben durch:

EDEKA Handelsgesellschaft
Minden-Hannover mbH
Einkauf N ahrungsmittel
Wittelsbacherallee 61
32427 Minden
www.edeka-minden.de

Für Druckfehler übernehmen wir
keinerlei Haftung.

Gültigkeit 2021/2022

Produktion:

 Christian Drost, Osnabrück
im Auftrag der MIOS-Werbung
Sommer 2021

Dolce Vita

SPEISEN WIE ZUR
URLAUBSZEIT!
MIT FEINEN OLIVENÖLEN
UND ERLESENEN
BALSAMICI



MINDEN
HANNOVER