

OLIVENÖL DER EXTRAKLASSE



Olivenöl aus Ephesus

Extra Vergine

Erste Kaltpressung, 5 dl

Das Olivenöl „Ephesus“
produziert im Einklang mit der Natur,
ist schmackhaft und sehr gesund.

Die handgepflückten Oliven werden nach traditioneller Methode in einer Steinmühle gemahlen, der sogenannte Teig in Jutesäcken kaltgepresst und diese mit kaltem Grundwasser gespült.

Aus 10 Kilogramm Oliven
entsteht 1 Liter Olivenöl der Qualität
„Extra Vergine“.

Wie hochwertig dieses Öl ist, zeigt der Vergleich mit der industriellen Produktion, bei dieser aus nur 4,5 Kilogramm Oliven die gleiche Menge Öl gewonnen wird.

Eine Kostbarkeit der Natur,
die ideal zu Salaten passt und vorsichtig erhitzt auch zum Braten angewendet werden kann.

Eine Flasche erhalten Sie für Fr. 27.00
(ab 5 Flaschen gibt es 5% Rabatt
und ab 10 Flaschen 10% Rabatt)

Der gesamte Ertrag wird verwendet
für Menschen mit einer Körperbehinderung

Für Ihre Bestellung und Unterstützung danken wir
Ihnen ganz herzlich

Eine Fachjury der Hochschule Wädenswil zählte dieses Olivenöl unter die Top 30 weltweit! Das Öl überzeuge durch seinen fruchtigen und intensiven Geschmack.

«Das grüne Wunder», so titeln Medien und berichten über die Auszeichnung, welche dem Olivenöl aus Ephesus durch die Hochschule Wädenswil verliehen wurde.

