



## Tommaso Olivenöl BIO aromatisiert

Im Herzen von Abruzzan kultiviert die Familie Ihre 40 Hektaren Land in dem traumhaft gelegenen Tal von Caprafico. Da entstehen diese zwei wunderbaren aromatisierten Olivenöle.



Vier Generationen unter einem Dach. Nonno Masciantonio 91 Jahre ist jeden Tag auf den Feldern, pflegt die Olivenbäume und schaut nach dem Rechten. Papa Masciantonio organisiert die Ernte und unterstützt in der Produktion. Tommaso führt nun seit 2004 den Betrieb und bereichert die Arbeit mit Innovationen aber vor allem schaffte er die Umstellung auf Bio Suisse Organic Qualität die strengeren Richtlinien unterliegt.

### Das Olivenöl mit dem herrlichen Aroma



Die Zutaten für das unglaublich feine aromatisierte Olivenöl von Tommaso wie die Zitrone und Peperoncini werden mit den Oliven frisch gepresst. Dadurch entsteht das wunderbar natürliche Aroma das perfekt mit dem Olivenöl von Tommaso harmoniert.

Das heisst für Sie: Keine Konzentrate, keine Farb- oder Geschmacksstoffe. Das einmalige Olivenöl ist Natur pur! Probieren sie einmal das Olivenöl mit Zitrone auf frischem Spargel, Avocadowürfel oder einem knusprigen Lachsfilet. Ausser Pfeffer und Salz braucht es nichts weiteres für ein einmaliges Geschmackserlebnis und damit zufriedene Kunden.

Art.-Nr.	Bezeichnung	Einheit	Gew./kg	PreisEH
5794	TOMMASO Olivenöl mit Zitrone	Flasche	250 ml	19.10
6020	TOMMASO Olivenöl mit Peperoncini	Flasche	250 ml	19.10

Preise exkl. MWST – Lieferung franco ab Fr. 500.00

