



## Tommaso Olivenöl aromatisiert

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



Auf Tommasos Hof leben vier Generationen unter einem Dach. Nonno Masciantonio ist mit seinen 91 Jahren 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 vielen Innovationen. Die zwei Töchter von Tommaso springen umher und halten alle auf Trab.

### Das Olivenöl mit dem herrlichen Aroma



Die natürlichen Zutaten für das unglaublich feine aromatisierte Olivenöl von Tommaso werden zusammen mit den Oliven frisch gepresst. Durch die gemeinsame Pressung von Chili oder Zitronen entsteht das wunderbare natürliche Aroma – eine perfekte Harmonie aus dem Besten was die italienische Landwirtschaft zu bieten hat.

Das heisst für Sie: Keine Konzentrate, keine Farb- oder Geschmacksstoffe. Das einmalige Olivenöl ist Natur pur!



Träufeln Sie das Olivenöl mit Zitrone auf frischen Spargel, Avocadowürfel oder ein knuspriges Lachsfilet – zusammen mit Pfeffer und Salz ein einmaliges Geschmackserlebnis.

| Art.-Nr. | Bezeichnung                      | Einheit | Gew./kg | PreisEH |
|----------|----------------------------------|---------|---------|---------|
| 5794     | TOMMASO Olivenöl mit Zitrone     | Flasche | 250 ml  | 18.80   |
| 6020     | TOMMASO Olivenöl mit Peperoncini | Flasche | 250 ml  | 18.80   |

Preise exkl. MWST – Lieferung franco ab Fr. 500.00

