arteFakt

Jetzt schon an Weihnachten denken!

Oft werden Überlegungen für Geschenke und Gratifikationen zum Fest und Jahresausklang vor sich hergeschoben, da es nicht leicht ist etwas für Familienmitglieder, Freunde und Bekannte zu finden, die eigentlich schon alles haben. Unsere **Probier- und Geschenksets** könnten für genau diesen Anlass eine schöne Anregung sein. Bis Weihnachten bieten wir sie zu **vergünstigten Staffelpreisen** an. Firmengeschenk oder Sonderwunsch? **Jetzt Angebot einholen!** Schreiben Sie uns eine E-Mail an **j.steffens@artefakt.eu** oder rufen Sie uns an unter **04283 981328.**

Probier- und Geschenkset l'arte dell' oliva

Native Olivenöle Extra aus unserem Sortiment in 150 ml Design-Kanistern, dazu Booklet *Olivenöl & Gesundheit*, Olivenölpässe und Geschenkkarton.
2er-Set aus verschiedenen Regionen:
Set 14,30 € // ab 3 Sets je 13,30 € //
ab 5 Sets je 11,70 €, danach auf Anfrage
4er-Set aus verschiedenen Regionen:
Set 25,80 € // ab 3 Sets je 24,30 € //
ab 5 Sets je 22,30 €, danach auf Anfrage
8er-Set aus verschiedenen Regionen:
Set 42,80 € // ab 3 Sets je 41,30 € //
ab 5 Sets je 38,90 €, danach auf Anfrage

25 Jahre gereifter Aceto Balsamico

Ein echter Aceto Balsamico Tradizionale DOP aus Modena ist in jeder Hinsicht ein Geschenk für besondere Anlässe. Mit seiner Süße und Viskosität aus 25-jähriger Reife des Traubenmostes wird er nur zum Verfeinern über Speisen und Früchte geträufelt,
100 ml Flasche 91,00 € mit Pipette und im Schmuckkarton

Schnellstarter-Box

Diese Grundausstattung bietet eine optimale Einführung in die Welt des Olivenöls, denn sie enthält zwei unserer sehr beliebten nativen Bio Terroir-Olivenöle. Die Terroir-Olivenöle No.29 von der Familie Fronimakis aus Kreta und No.11 fruchtig von Josep Maria Mallafré aus Katalonien.
Zusätzlich enthält es zwei tolle, mit Zitronen und Basilikum echt natürlich aromatisierte Olivenöle aus Katalonien, dazu die *Pesto-Fibel* und das Booklet *Olivenöl & Gesundheit*.
Box 4 x 150 ml Kanister 24,90 €
ab 3 Stück **je 23,40 €** // ab 5 Stück **je 21,40 €**, danach auf Anfrage

Bio-Aroma-Set

Das Bio-Aroma-Set enthält unsere echt natürlich aromatisierten Olivenöle in den Varianten Rosmarin, Zitrone, Basilikum und Orange. Dazu erhalten Sie unsere *Küchen-Fibel* in der Sie Inspirationen für Rezepte finden.
Set mit je 4 x 250 ml nativ aromatisiertem Bio-Olivenöl 33,90 € // ab 3 Stück **je 32,40 €** // ab 5 Stück **je 31,40 €**, danach auf Anfrage

Salatveredler

Die Geschenkbox für Genießer, die auf hochwertige Zutaten für ihre Salat-Vinaigrette nicht verzichten möchten. Ein selektioniertes Olivenöl in edler Glasflasche kombiniert mit 12 Jahre gereiftem Bio-Balsamico aus Modena und 20 g mikropkastikfreiem, gekörnten Urmeersalz aus Bad Essen.
500 ml Olivenöl Castiglionese,
250 ml Sua Maestà – Aceto Balsamico Biologico, Urmeersalz,
im Schmuckkarton **42,50 €**

Olivenöl specials

Zum Verschenken im Schmuckkarton mit 20 g mikropkastikfreiem, gekörnten Urmeersalz aus Bad Essen und Booklet *Olivenöl & Gesundheit*.
0,5 l Flasche Mate-Blend – *Istrien, feinfruchtig-aromatisch* **28,00 €**
0,5 l Flasche Castiglionese – *Abruzzen, feinfruchtig-aromatisch* **27,00 €**
0,5 l Flasche Moraiolo – *Umbrien, herzhaft würzig aromatisch* **24,50 €**
0,5 l Flasche Hojiblanco – *Andalusien, würzig aromatisch* **24,50 €**

Herbst- und Winterset I

Thymian, Lorbeer, Rosmarin, Peperoncino pikant

Herbst- und Winterset II

Rosmarin, Zitrone, Knoblauch, Peperoncino feurig

Ideal für die kalte Jahreszeit, wenn frische Kräuter und Früchte rar sind: Genießen Sie die intensiven Aromen unserer auf natürliche Art aromatisierten Olivenöle. Auch in diesem Jahr haben wir für Sie zwei Sets zusammengestellt, ergänzt durch Rezeptideen, die zeigen, wie einfach und köstlich es ist, auch im Winter mediterran zu kochen oder hiesige Rezepte mit wertvollen ätherischen Ölen zu verfeinern.
Set mit je 4 x 250 ml nativ aromatisiertem Bio-Olivenöl 33,90 € // ab 3 Stück je **32,40 €** // ab 5 Stück je **31,40 €** // danach auf Anfrage

Probieren Sie auch

.... unsere „Süßen Verführer“

Mit größter Sorgfalt ausgewählte Nüsse werden zu feinem Mehl gemahlen und anschließend mit dem Nativen Olivenöl Extra der Familie Decimi aus Umbrien zu einer cremigen Köstlichkeit verrührt. Der Geschmack der Nüsse bleibt dabei wunderbar erhalten, da die Creme nur dezent gesüßt wird. Da sie zudem ohne Milch und Gluten hergestellt wird, ist sie auch für Menschen mit entsprechenden Unverträglichkeiten bestens geeignet. Dank eines besonderen Dämpfungsverfahrens, das ohne das Einkochen der Orangen, Clementinen und Zitronen auskommt, gelingt es den Geschwistern Librandi aus Kalabrien, den natürlichen, aromatischen Fruchtgeschmack der frisch geernteten Früchte in ihrer Marmelade zu bewahren. Auf diese Weise bleiben die Aromen, insbesondere die der ätherischen Öle aus der Schale, intensiv erhalten. Gleichzeitig verhindert das Verfahren das Karamellisieren des Fruchtzuckers, wodurch die Marmelade eine angenehm leichte Süße behält.

Süße Verführer Haselnuss & Orange

18,70 €

Mit unseren „Süßen Verführern“-Sets in der Präsenttasche können Sie entweder selbst in den Genuss der köstlichen Produkte kommen oder jemand Besonderem eine Freude bereiten – sei es zum Ehrentag, Nikolaus oder Weihnachten.

Wie gewohnt haben Sie auch die Möglichkeit, unsere köstlichen Leckereien einzeln zu erwerben.

Süße Verführer Pistazie & Clementine

22,70 €

... unsere Tomaten-Spezialitäten

Paté di Pomodori

Das Paté di Pomodori im 200 g Glas entsteht in der Manufaktur Tipico di Puglia in Bitonto. Veredelt mit dem Olivenöl No.7 grün von Giuseppe Lombardi bringt es mediterranes Aroma direkt auf den Tisch. **Set 8,50** €

Getrocknete Tomaten aus Apulien

Schonend in der Sonne Apuliens getrocknet, schenken unsere San-Marzano-Tomaten jedem Gericht eine würzig aromatische Note. **ab 11,80** €

... unsere Hülsenfrüchte

In Trivio, einem kleinen Dorf in Umbrien, pflegt die **Familie Angelini** alte Hülsenfrüchte im biologischen Anbau. Die **Lenticchia** besticht durch kleine, aromatische Linsen, die schnell garen und sowohl warm als auch kalt köstlich schmecken. Die **Cicerchia**, auch Graserbse genannt, eignet sich für cremiges Püree oder für Gerichte, bei denen sie bissfest bleiben soll. Die **Roveja**, Urform der Erbse, bleibt beim Kochen bissfest und verleiht Salaten, Suppen oder Ragouts eine nussige Note. Die **Ceci Neri** verbindet mehlige Textur mit leicht holzig-nussigem Aroma und passt besonders gut zu Salaten, Couscous oder Eintöpfen. Entdecken Sie die Vielfalt und den authentischen Geschmack dieser umbrischen Hülsenfrüchte!

Roveja
9,90 €/500 g
17,50 €/1000 g

Lenticchia
6,90 €/500 g
11,50 €/1000 g

Cicerchia
7,50 €/500 g
12,90 €/1000 g

Ceci Neri
8,90 €/500 g
15,50 €/1000 g

Schon unser Hülsenfrüchte-Entdecker-Set probiert?

Entdecken Sie die Vielfalt alter Landsorten mit unserem Hülsenfrüchte-Entdecker-Set je 250 g Beutel. Passende Rezeptideen gibt in unserem arteFakt Kochbuch. **Set 19,50** €