



Zum 30sten ein monatliches Jubiläums-Paket

Zum Ende jeden Monats versenden wir einen Newsletter und verraten Ihnen darin, womit wir mit Ihnen den Jubiläumsmonat genießen möchten und haben dafür dann ein Jubiläumspaket zum Sonderpreis zusammengestellt, immer verbunden mit einem Gewinnspiel. Lassen Sie sich überraschen.

l'arte dell' oliva

Die beliebten 2er-Sets *nativer Terroir-Olivenöle* zum Kennenlernen und Verschenken gibt es jetzt in den Varianten *arteFakt classic* (Olivenöl No.11/ Katalonien und No.27 fruchtig/ Messenien) und *arteFakt selection* (Olivenöl No.3/ Kalabrien und No.13/ Andalusien). In beiden Sets sind je ein Olivenöl für die fein-aromatische Küche und eines für die herzhaft-würzige. Die Olivenöle im *classic*-Set sind aus Oliven mittlerer Reife gewonnen und haben nur zurückhaltend herbe und pfeffrige Charakternoten und im *selection*-Set sind die Olivenöle aus Oliven früher Reife gewonnen, was ihre Aromen grüner ausfallen lässt und herbe und pfeffrige Noten markanter zu schmecken sind. Beide Sets enthalten die Olivenpässe der enthaltenen Olivenöle mit umfassenden Informationen zur Qualität und Tipps zur Verwendung und die Fibel *Olivenöl & Gesundheit*.

2er Set *l'arte dell' oliva classic* 14,30 Euro

2er Set *l'arte dell' oliva selection* 15,30 Euro



3 in 1 = Genießen – Aufklären – Umgestalten

Der sehr nachgefragte schwarze Vollkornreis aus der Lombardei ist wieder da. Ursprünglich als Sponsorenprodukt zur Finanzierung der Wiedervernässung trocken gelegter Moore eingeführt, geht der Ertrag aus dem Verkauf jetzt in erste Versuchsprojekte zur Bildung von Pflanzenfamilien in Olivenhainen, die das Bodenleben verbessern und den Wasserverlust verringern können. Im Bundeshaushalt und dem Niedersächsischen Landeshaushalt stehen jetzt hohe Beträge zur Renaturierung von Mooren bereit, so dass wir uns neuen Aufgaben zuwenden können.



Neu! Ein weiteres 3 in 1-Produkt

Der Cardoncello-Pilz zählt mit zu den Kräutersaitlingen und wächst vorrangig in dem Höhenzug der *Murge*, der das nördliche Apulien durchzieht. In Apulien ist er nicht nur beliebt, sondern auch verehrt. Zur Erntezeit im Herbst werden in vier größeren Städten Cardoncello-Feste veranstaltet, zu denen an einem Wochenende dann zehntausende Apulier pilgern. Unser Kooperationspartner *Davide Colasanto* betreibt mit seinen Cousins in *Ruvo* eine Humusproduktion mit Regenwürmern auf der Basis von Kuh- und Pferdemist und führt eine kleine Cardoncello-Pilzzucht. Eingelegt in dem Olivenöl von Giuseppe Lombardi (Olivenöl No.7 grün) sind diese Pilze ein Leckerbissen für den Antipasti-Teller. Mit dem Ertrag aus dem Verkauf fördern wir das Studienprojekt der Anzucht der Cardoncello-Pilze auf Oliventresterballen, siehe aktuelle Auskünfte.

500 g Beutel schwarzer Vollkornreis 9,20 Euro

200 g Glas Cardoncello-Pilz in Olivenöl 11,50 Euro



Direkt vom Feld

Liebhaber des Backens und Zubereitens von Nachspeisen wird es freuen, dass *Richard Friedrich* die Tonkabohne in sein Programm auf dem arteFakt-Marktplatz mit aufgenommen hat.

5 ganze Bio Tonkabohnen im Aromapack 5,90 Euro (1,18 €/item)



Neu! Peperoncino-Sets pikant oder feurig

Columbus brachte sie einst als besonders wertvolle Frucht aus Peru mit nach Europa, heute gibt es hunderte von gezüchteten Sorten der Peperoncino mit unterschiedlichen Aromen und Capsaicin-Gehalten, dass für die empfundene Schärfe verantwortlich ist. Capsaicin reizt unsere Schmerzrezeptoren, deren Reizschwelle individuell ist. Auf einer PIC-Scala, die von 1 bis 10 reicht, lässt sich entscheiden, ob man sich nur pikant oder feurig herausfordern möchte. Mit nur kleineren Kostproben in den Sets lässt sich das bestens erkunden, zudem sind die Sets auch reizvolle Geschenke. Jedem liegen Empfehlungen und Tipps der Zugabe für passende Speisen bei.

Set Peperoncino pikant (PIC 1 bis 3) 29,00 Euro

90 g Glas Pesto Calabrese (1), 115 g Glas Confettura Peperoncino (1), 90 g Glas Stuzzichino (2), 90 g Glas Condi-Bruschette (3), 150 ml natives Bio Peperoncino-Olivenöl pikant (3)

Set Peperoncino feurig (PIC 6 bis 9) 29,00 Euro

90 g Glas Crema di Peperoncino (6), 90 g Glas Crema di Mediterranea (7), 90 g Glas Dynamit (8), 90 g Glas Crema di Habanero Rosso (9), 150 ml natives Bio Peperoncino-Olivenöl feurig (6)

Italienische Bio-Pasta jetzt im Regalangebot

Die italienische Pasta, die klassisch aus Hartweizengries und ohne Ei hergestellt wird, hat bei unseren bisherigen kurzzeitigen Aktionsangeboten in der 3 Kilogramm Familienpackung zum günstigen Familienpreis viele Freunde gefunden, so dass wir sie jetzt mit in unser Regalangebot aufgenommen haben.

3 kg Penne Rigate – die Allrounderin 9,50 Euro (0,65 €/100 g)

3 kg Fusilli – der Kinderliebbling 9,50 Euro (0,65 €/100 g)

3 kg Farfalle – für die feine Küche 9,50 Euro (0,65 €/100 g)



Neu! Set Handgefertigte Nordsee-Olivenseifen

Josep Maria Mallafré stellt die Seifenproduktion ein und auf der Suche nach Alternativen sind wir bei unseren SlowFood-Freunden im Emsland fündig geworden. In ihrer kleinen naturverbundenen Manufaktur stellt Frau Gerken handgearbeitete Naturseifen mit Bio-Pflanzenölen her, u.a. auch mit Olivenölen, kombiniert mit Blüten, Kräutern und Zutaten aus der nahen Nordsee. Aus der Vielzahl ihrer auch optisch sehr schönen Seifen haben wir drei der Seifen mit Olivenöl zum Kennenlernen ausgesucht.

Set handgefertigter Nordsee-Olivenseifen Preis: 21,00 Euro

3 Stück Nordseesalz, Thalasso und Peelingseife

Bio Weingut Ökonomierat Lind

Den Medien ist längere Zeit schon zu entnehmen, dass es deutsche Winzer zurzeit schwer haben und viele Familienbetriebe ohne Nachfolge bleiben und aufgeben. Die Kampagne „eine Flasche mehr“, an der sich auch das Weingut Lind beteiligte, mit dem wir lange schon befreundet sind, meinte mit dem Slogan eine Flasche mehr deutschen Wein zu kaufen. Dem folgen wir und unterstützen damit gern die Tochter Elena, die als mehrfach beste Nachwuchswinzerin der Pfalz prämiert wurde und die Nachfolge antritt. Aus ihrem Angebot haben wir ausgewählt:

0,75 l Flasche Grauburgunder 10,20 Euro (13,60 €/l)

1 l Flasche Riesling trocken Gutswein 7,80 Euro (7,80 €/l)

Alkoholfreie Weine:

0,75 l Flasche Weißwein-Cuvée 17,50 Euro (23,33 €/l)

Weißburgunder / Riesling / Gewürztraminer

0,75 l Flasche Secco sans plomb 12,50 Euro (16,67 €/l)

Riesling / Chardonnay / Muskateller

