

# Jetzt wieder da!

## Für die Schmorküche: Herbst- & Winterset I

Rosmarin, Thymian, Lorbeer, Peperoncino pikant

## Für die Wintersalatküche: Herbst- & Winterset II

Oregano, Zitrone, Lorbeer, Knoblauch

Zur wärmenden Küche in der kühleren Jahreszeit passen wunderbar die nativ (natürlich) aromatisierten Olivenöle des Wintersets I mit Oregano, Thymian, Rosmarin und pikantem Peperoncino, und auch des Wintersets II mit Oregano, Zitrone, Lorbeer und Knoblauch. Für den Fall, dass Ihnen einmal die Ideen dafür ausgehen, legen wir dem Set einige Anregungen und Rezepte für die Winterküche bei.



**Preise pro Set mit je 4 x 250 ml nativ aromatisiertem Bio-Olivenöl:**  
 pro Set **31,50 €** // ab 3 Stück je **30,00 €** // ab 5 Stück je **29,00 €**, danach auf Anfrage

## Olivenöl-Nuss-Cremes aus Umbrien



Nach sorgfältiger Auswahl werden die zu Mehl gemahlene Nüsse mit dem Nativem Olivenöl Extra der Familie Decimi zur Creme verrührt und nur zurückhaltend gesüßt, was ihren jeweils natürlichen und charakteristischen Nussgeschmack zur Geltung kommen lässt. Diese außergewöhnlichen Nuss-Cremes aus Umbrien befriedigen

den Gaumen, ohne die gesundheitlichen Befürfnisse zu vergessen, und sind auch für Menschen geeignet, die Unverträglichkeiten gegenüber Milch und Gluten haben, die Cremes werden ohne sie zubereitet.

- Mandorlotta** – Mandelcreme mit Nativem Olivenöl Extra, enthält 42% Mandeln 250 g Glas je **12,70 €**
- Noccioli** – Haselnusscreme mit Nativem Olivenöl Extra, enthält 38% Haselnüsse 250 g Glas je **10,20 €**
- Pistacchiella** – Pistaziencreme mit Nativem Olivenöl Extra, enthält 35% Pistazien 250 g Glas je **13,70 €**

## Getrocknete Tomaten aus Apulien

In der Sonne getrocknete San Marzano-Tomaten erster Wahl erhalten ihre organoleptischen Eigenschaften und verleihen damit kalten und warmen Speisen eine würzig aromatische Note. Perfekt passen sie für schmackhafte Pasteten, Gemüsecremes und Pesti, auch in Kombination mit unseren nativen Peperoncino- oder Knoblauch- Olivenölen, dazu Walnüsse oder Cashewkerne.

**San Marzano-Tomaten**, 500 g Packung **11,80 €**  
 Wir empfehlen, die Tomaten kühl und trocken zu lagern.



## Solidarische Hilfe mit der Aprikosen-Konfitüre der neuen Ernte

Ein Totalausfall der Olivenernte für Dimitrios Sinanos im Jahr 2014 war die Geburtsstunde dieser Konfitüre und der Beginn seiner Aprikosenmanufaktur. Als Hilfe in der Notlage entwarfen zwei befreundete Köche aus der arteFakt-Gemeinschaft eine moderne Rezeptur und verhalfen Dimitrios damit zur eigenen Wertschöpfung seiner Aprikosen. Aus Solidarität wurden von arteFakt-Freunden sehr viele Gläser bestellt und dabei der besondere Geschmack entdeckt. Mit dem authentisch, fruchtigem und nicht zu süßem Aprikosengeschmack wurde sie schnell zum „Klassiker“ unserer jährlichen Herbstkampagne und ist nun gerade wieder frisch eingetroffen. Die Klimasituation beschert Dimitrios jetzt erneut einen dramatischen Ernteausschlag. Wir haben ihn früh ermuntert die Produktion der Konfitüre zu steigern, um seine ökonomische Situation damit zu verbessern. Mit seiner Aprikosenkonfitüre bekommt Solidarität, auch im Wortsinne einen fruchtbaren Geschmack.



**Aprikosen-Konfitüre**  
 285 g Glas **6,90 €**  
 3 x 285 g Glas **19,40 €**

## Bio-Marmeladen von der Familie Librandi



Mit einem besonderen Verfahren des Dämpfens, das das Einkochen der Orangen und Clementinen nicht erfordert, gelingt es den Geschwistern Librandi, den Geschmack der natürlichen aromatischen

Fruchtigkeit der frisch geernteten Früchte in der Marmelade zu erhalten. So werden die Aromen, insbesondere die der ätherischen Öle aus der Schale, besser erhalten, und der Fruchtzucker karamellisiert nicht, wodurch sich keine schwere Süße der Marmelade ergibt.

- Bio-Navel Orangen-Marmelade**  
 280 g Glas **7,90 €**; 2 x 280 g Glas **14,50 €**
- Bio-Clementinen-Marmelade**  
 300 g Glas **7,80 €**; 2 x 300 g Glas **14,50 €**

# ... und 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 [g.v.deylen@artefakt.eu](mailto:g.v.deylen@artefakt.eu) oder rufen Sie uns an unter der Nummer 04283.981329.

## Cava de Capçanes

Feiner Schaumwein eignet sich natürlich außerordentlich gut zur feierlichen Begehung eines besonderen Anlasses. Sehr trockener, feiner Schaumwein handgemacht nach traditioneller Methode aus Katalonien.

750 ml Flasche **12,00 €**  
6 x 750 ml Flasche **63,40 €**



## Probier- und Geschenkset 'l'arte dell' oliva

**Native Olivenöle Extra** aus unserem Sortiment in 150 ml Design-Kanistern, dazu Olivenöl & Gesundheit-Booklet, Olivenöl-pässe und Geschenkkarton.

**2er-Set** aus verschiedenen Regionen:  
pro Set **13,60 €** // ab 3 Sets **je 12,60 €** //  
ab 5 Sets je 11,00 €, danach auf Anfrage

**4er-Set** aus verschiedenen Regionen:  
pro Set **24,20 €** // ab 3 Sets **je 22,70 €** //  
ab 5 Sets **je 20,70 €**, danach auf Anfrage

**8er-Set** aus verschiedenen Regionen:  
pro Set **39,90 €** // ab 3 Sets **je 38,40 €** //  
ab 5 Sets **je 36,00 €**, danach auf Anfrage

## 25 Jahre gereifter Balsamico

Ein echter Aceto Balsamico Tradizionale DOP aus Modena ist in jeder Hinsicht ein Geschenk für besondere Anlässe – nicht nur, aber auch zu Weihnachten. Mit seiner Süße und Viskosität aus 25-jähriger Reife des Traubenmostes wird er nur zum Verfeinern über Speisen und Früchte geträufelt, jetzt im Winter z.B. über Orangenscheiben.

**100 ml Flasche 91,00 €** mit Pipette und im Schmuckkarton

## Schnellstarter-Box

Diese Grundausrüstung bietet eine optimale Einführung in die Welt des Olivenöls, denn sie enthält zwei unserer sehr beliebten nativen Bio-Olivenöle: Das native Bio-Olivenöl No.3 der Geschwister Librandi aus Kalabrien und das native Bio-Olivenöl No.11 fruchtig von Josep M. Mallafré aus Katalonien.

Zusätzlich enthält es zwei tolle, natürlich aromatisierte native Olivenöle, das Basilikum- und das Zitronen-Olivenöl aus Katalonien, dazu die Pesto-Fibel und das Olivenöl & Gesundheit-Booklet.

**4 x 150 ml Kanister 23,60 €** // ab 3 Stück **je 22,10 €** // ab 5 Stück **je 20,10 €**, danach auf Anfrage

## Bio-Aroma-Set

Im Set enthalten sind unsere natürlich aromatisierten Olivenöle in den Varianten Rosmarin, Zitrone, Basilikum und Orange. Dazu erhalten Sie unsere Küchen-Fibel in der Sie Inspirationen für Rezepte finden.

**pro Set 31,50 €** // ab 3 Stück **je 30,00 €** // ab 5 Stück **je 29,00 €**, danach auf Anfrage

## Salatveredler

Die Geschenkbox für die 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 Mikroplastik freien Kräuter-Salzflocken (Lorbeer & Zitronenschalen) aus dem Priorat in Katalonien.

**500 ml Olivenöl Nocellara del Belice, 250 ml Sua Maesta – Aceto Balsamico Biologico, 60 g Zitrone-/Lorbeer-Kräuter-Salzflocken**, im Schmuckkarton **39,50 €**

## Olivenöl specials

Zum Verschenken mit 20 g Kräutersalzflocken Zitrone/Lorbeer und Fibel Olivenöl & Gesundheit im Schmuckkarton.

0,5l Flasche  
**Mate professional – Istrien 28,75 €**

0,5l Flasche  
**Castiglionesse – Abruzzen 24,75 €**

0,5l Flasche  
**Moraiolo – Umbrien 23,25 €**

0,5l Flasche  
**Kreta experience – Kreta 14,75 €**