

Jetzt wieder da!

Limitiertes Herbst- & Winterset natürlich aromatisierter Olivenöle

Mit der kühleren Jahreszeit gelangen jetzt häufiger Produkte und Zutaten für Speisen mit kräftigeren und würzigeren Noten auf den Einkaufszettel. Größere Töpfe und dann auch der Backofen kommen öfter wieder zum Einsatz. Zur wärmenden Küche passen dann wunderbar die nativ (natürlich) aromatisierten Olivenöle mit Oregano, Thymian, Rosmarin und pikantem Peperoncino. Für den Fall, dass Ihnen einmal die Ideen dafür ausgehen, legen wir dem Set einige Anregungen und Rezepte für die Winterküche bei.



4 x 250 ml Bio Natives Olivenöl Rosmarin, Thymian, Oregano & Peperoncino pikant
 pro Set **30,50 €** // ab 3 Stück **je 29,00 €** // ab 5 Stück **je 27,50 €**, danach auf Anfrage

Olivenöl-Nuss-Cremes aus Umbrien



Nach sorgfältiger Auswahl werden die zu Mehl gemahlene Nüsse mit dem Nativen 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 Befürnisse zu vergessen und sind auch für Menschen geeignet, die Unverträglichkeiten gegenüber Milch und Gluten haben, die Cremes werden ohne sie zubereitet.

Mandorlotta - Mandelcreme mit Nativen Olivenöl Extra, enthält 42% Mandeln
 250 g Glas je **12,50 €**

Noccioli - Haselnusscreme mit Nativen Olivenöl Extra, enthält 38% Haselnüsse
 250 g Glas je **10,00 €**

Pistacchiella - Pistaziencreme mit Nativen Olivenöl Extra, enthält 35% Pistazien
 250 g Glas je **13,50 €**

Getrocknete Tomaten aus Apulien

Diese **San Marzano-Tomaten** erster Wahl aus Apulien werden auf natürliche Weise in der Sonne getrocknet, um ihre organoleptischen Eigenschaften besser zu erhalten und sind ideal, um Ihren Gerichten eine zusätzliche würzig aromatische Note zu verleihen. Außerdem sind die getrockneten Tomaten von Onggi perfekt dafür geeignet, um schmackhafte Pasteten, Cremes und Pesti herzustellen, z.B. in Kombination mit unserem nativen Peperoncino-Olivenöl feurig, Knoblauch, Walnüssen und Cashewkernen. Wir empfehlen die Tomaten an einem kühlen, trockenen Ort zu lagern.

500 g je **9,80 €**



Bio Marmeladen von 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
300 g Glas **7,80 €**
2 x 300 g Glas **14,50 €**



Bio Clementinen-Marmelade
300 g Glas **7,80 €**
2 x 300 g Glas **14,50 €**

Aprikosen-Konfitüre der neuen Ernte

Der Totalausfall der Olivenernte für Dimitrios Sinanos im Jahr 2014 war die Geburtsstunde dieser Konfitüre und der Beginn der Aprikosenmanufaktur. Als Hilfe in der Notlage entwarfen zwei befreundete



Köche aus der arteFakt-Gemeinschaft eine moderne Rezeptur und verhalfen Dimitrios damit zur Wertschöpfung seiner Aprikosen in Form der Konfitüre. Aus Solidarität mit ihm wurden dann 4.000 Gläser

von den arteFakt-Freunden bestellt und dabei entdeckt. Mit ihrem authentisch fruchtigen und nicht zu süßem Aprikosengeschmack wurde sie schnell zum „Klassiker“ unserer jährlichen Herbstkampagne und ist nun gerade wieder frisch eingetroffen.

Aprikosen-Konfitüre
285 g Glas **6,70 €**
3 x 285 g Glas **18,50 €**

... 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 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 11,50 €
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 **13,30 €** // ab 3 Sets **je 12,50 €** // ab 5 Sets **je 11,50 €**, danach auf Anfrage

4er-Set aus verschiedenen Regionen: pro Set **23,60 €** // ab 3 Sets **je 22,00 €** // ab 5 Sets **je 20,60 €**, danach auf Anfrage

8er-Set aus verschiedenen Regionen: pro Set **39,20 €** // ab 3 Sets **je 37,70 €** // ab 5 Sets **je 36,20 €**, danach auf Anfrage

25 jähriger 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 89,00 €
mit Pipette im Schmuckkarton

Schnellstarter Box

Diese Grundaustattung bietet eine optimale Einführung in die Welt des Olivenöls, denn sie enthält zwei von unseren beliebtesten nativen Bio-Olivenölen: Das native Bio-Olivenöl No.3 fruchtig von der Familie Librandi aus Kalabrien und das native Bio-Olivenöl No.11 fruchtig von der Familie Mallafré aus Katalonien. Zusätzlich mit enthalten sind zwei tolle natürlich aromatisierte native Olivenöle und zwar das Basilikum- und das Zitronen-Olivenöl aus Katalonien. Inklusive Pesto-Fibel und Olivenöl & Gesundheit-Booklet.

4 x 150 ml Kanister 22,60 € // ab 3 Stück **je 21,00 €** // ab 5 Stück **je 19,60 €**, danach auf Anfrage

Feinschmecker Box

Im Paket enthalten sind vier ganz besondere Olivenöle, die die verwendeten Olivensorten außergewöhnlich stark hervorheben. Inklusive Olivenöl & Gesundheit-Booklet.

4 x 250 ml Kanister 39,00 € // ab 3 Stück **je 37,50 €** // ab 5 Stück **je 36,00 €**, danach auf Anfrage

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.

4 x 250 ml Kanister 30,50 € // ab 3 Stück **je 29,00 €** // ab 5 Stück **je 27,50 €**, danach auf Anfrage

Salatveredler

Die Geschenkbox für die Genießer, die auf hochwertige Zutaten für ihre Salat-Vinaigretten nicht verzichten möchten. Das Native Olivenöl Extra *Frantoio*, der Familie Librandi in edler Glasflasche kombiniert mit dem 12 Jahre gereiftem Bio-Balsamico Sua Maestá aus Modena und Mikroplastik freien Salzflöckchen mit Zitronenschalen und Lorbeer aus Spanien.

im Schmuckkarton 39,50 €
500 ml Glasflasche arteFakt Special Edition Frantoio, 250 ml Glasflasche Aceto Balsamico Biologico, 60 g Salzflöckchen im Geschenkkarton

arteFakt
Olivenölkampagne