

arteFakt Olivenölkampagne

HERBST-AUSKÜNFTE



Jetzt vorbestellen

Bio-Primario 2020 – das ungefilterte Olivenöl der ersten Erntetage

Ab Anfang Oktober streifen die Oliviers wieder öfter durch ihre Olivenhaine, um das Reifen der Oliven für den nahenden Start der neuen Olivenölsaason zu beobachten. Die Oliven sind dann noch kräftig grün in der Farbe, verlieren langsam ihren farblich stumpfen Ausdruck und beginnen zu glänzen. Die Wachsschicht ihrer Schale verändert sich, ein Zeichen, dass es bald so weit sein wird. Mit einem Biss in das noch feste Fruchtfleisch lässt sich der Übergang von der Unreife zur Frühreife prüfen, was jedes Mal eine Herausforderung für den Gaumen darstellt. Die schützenden sekundären Pflanzenstoffe, insbesondere die der antioxidierenden *Biophenole* mit ihren herben Noten und des *Oleocanths* mit seiner pfeffrigen Schärfe lassen das Verkosten der rohen Olive mehr zu einer Herausforderung als zu einer genüsslichen Geschmacksprobe werden. Sie er-



gibt sich erst, wenn das Olivenöl aus ihnen im feinen Strahl aus dem Separator der Olivenmühle fließt und dabei einen herrlichen Duft von frisch geschnittenen Gräsern, Blüten und Kräutern verströmt. Frisch gewonnen, wird das *Primario* ungefiltert in Flaschen gefüllt, per Spedition nach Wilstedt gesendet und an die Vorbesteller und

-bestellerinnen gleich weiter versandt. So steht das *Primario* schon wenige Tage nach seiner Gewinnung auf Ihrem Tisch. Am besten schmeckt es gleich pur über einer gerösteten Brotscheibe oder Pellkartoffel, nur mit einigen Körnchen Urmeersalz aus Bad Essen. Mit einigen Tropfen Zitronensaft oder weißem Balsamessig (*Campo del Picchio*) passt es auch gut als Topping zu Tomaten, über Mozzarella oder Feta, über kurz geschmortem Gemüse und gebundenen Suppen.

Primario-Olivenöl – ein aufregender Genuss, aber für nur kurze Zeit

Naturtrübe und ungefilterte Olivenöle enthalten noch feine Fruchtfleischteilchen mit Fruchtwasser und -zucker und vielen Enzymen darin, die eine oxidative Reifung und beschleunigte Alterung bewirken. Bereits nach drei Monaten weist ein *Primario*-Olivenöl den Reifegrad auf, den ein früh gefiltertes Olivenöl erst nach zwölf Monaten erreicht. Eine Bevorratung macht daher keinen Sinn, bestellen Sie bitte nur die Menge, die Sie in ein bis zwei Monaten verbrauchen können. Der *Primario*-Genuss lebt von seiner nur kurzen Frische besonderer spitzer grüner Geschmacksnoten und ist nur der Vorbote der Olivenöle des neuen Jahrgangs, ähnlich einem Federweißer, dem noch unfertigen neuen Wein.



Vorbestellung, Lieferung, Gebinde

Um diesen Genuss sicherzustellen, gibt es das *Primario* nur in einer einmaligen Aktion, nur auf Vorbestellung und nur zu einem Auslieferungstermin, der Anfang November sein wird.

Um das Absetzen der fruchtigen Trübstoffe zu verlangsamen und den Sauerstoffeinfluss gering zu halten, bieten wir den Liter *Primario* in zwei 0,5 Liter-Flaschen an. Unsere unbeschichteten Weißblechanister eignen sich nicht, da der Fruchtwassergehalt sie rosten lassen würde. Möchten Sie neben dem *Primario* noch weitere Artikel aus unserem Katalog

bestellen, dann teilen Sie uns bitte mit, ob wir diese vorab (zusätzliche Versandkosten) oder erst beim Eintreffen der *Primario*-Olivenöle mit ausliefern sollen.

Bio-Manaki-Primario – Korinth/Griechenland von Dimitrios Sinanos ... 1 Liter 25,00 €

Bio-Arbequina-Primario – Katalonien/Spanien von Josep M. Mallafre ... 1 Liter 25,00 €

Bio-Primario-MIX – je eine 0,5 Liter-Flasche Manaki und Arbequina ... 1 Liter 25,00 €

Das Begrüßungs- geschenk

Die **Olivenkampagne** mit der „arteFakt Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen“ hat nun ihre Gesellschaftsform geändert: von der GmbH zu einer eingetragenen Konsum-Genossenschaft (eG). Dieser Formwechsel ist jetzt mit dem formalen Schritt der notariellen Beurkundung vollzogen.

Die Vergemeinschaftung der Unternehmung, die dadurch erfolgt ist, bildet eine gute Grundlage für die Aufgaben und Vorhaben, die in der Präambel der Satzung aufgeführt sind. Herzlich laden wir Sie ein, sich ebenfalls mit einem „Formwechsel“ vom Konsumenten zum Prosumenten als Mitglied an dieser Vergemeinschaftung zu beteiligen.

Wir bedanken uns für einen Beitritt mit einem Begrüßungsgeschenk, das die Herausforderungen und die erfolgreiche Umsetzung von Veränderung in Gemeinschaft symbolisiert: mit dem jüngsten Erfolg der Oliviers der Kooperative ELEONAS, ihrem ersten Bio-Olivenöl No.27.



„Zum Weitersagen“

Möchten Sie Freunden, Kollegen und Bekannten von der neuen Genossenschaft erzählen oder sie für die andere Art des Olivenöls gewinnen, dann bestellen Sie dafür kostenfrei die kleinere Version dieses Bio-Olivenöls im 0,25-Liter-Kanister, ergänzt um ein Info-Set zu arteFakt. Für den Start der Genossenschaft hatten wir diese erst noch limitierte Menge von 1.000 Litern zurückgestellt und freuen uns, wenn sie schon bald vergriffen sein wird.



Anders als wir, die auf dem Fundament einer über zwanzig Jahre gewachsenen Unternehmung mit unserer Genossenschaft starten, gründeten 2004 die Oliviers aus *Gargaliani* auf dem Peloponnes ihre Kooperative ELEONAS allein mit neuen Ideen. Um ein modernes Griechenland mit Produkten sehr hoher Qualität ging es ihnen, wofür lang gepflegte Gewohnheiten überwunden und neue Wege gesucht werden mussten. Daher legten die Gründer für einen Beitritt auch Wert auf eine höhere Schulbildung, nicht nur auf den Besitz von Olivenbäumen. Zu ihrem ersten Vorsitzenden wählten sie mit Georgiopoulos Poychronis einen Mathematiklehrer mit nahezu preußischem Ordnungssinn. Bald schon waren alle Arbeitsabläufe in tabellarische Formen gebracht, und akribisch musste in Formularen dokumentiert werden, was wer, wann, wie und wo gemacht hat und an wen Übergaben zur weiteren Bearbeitung erfolgt sind. Die US-amerikanischen und europäischen Grundstandards des Handels, wie GAP, ISO-Normen oder HACCP-Standards sollten zur Pflicht werden.

Das hatte uns beeindruckt, als wir durch einen Zufall 2005 die Kooperative kennen lernten. Ein solch systematisches Herangehen entsprach eher nicht der griechischen Lebensart, die wir kannten. Für eine Zusammenarbeit schlugen wir ihnen vor, eine Forschungsabteilung zum Olivenöl in ihrer Kooperative zu bilden. Neben dem Erkenntnisgewinn sollten damit zwei Geschwindigkeiten der Entwicklung in der Kooperative möglich werden. Mit ihren Zielen hatten sie sich nicht weniger als einen Paradigmenwechsel vorgenommen, für den es Zeit braucht, bis sich alle auf ihn einstellen. Schnell war uns auch klar, dass wir sie überfordern würden mit unserem weiteren Ziel, rasch auf kontrolliert biologischen Anbau umzustellen. Mit den Zwischenschritten des integrierten Landbaus gaben wir ihnen Zeit. Der Einsatz von Pestiziden und Kunstdüngern konnte damit schnell und drastisch reduziert

werden. Das hatte uns beeindruckt, als wir durch einen Zufall 2005 die Kooperative kennen lernten. Ein solch systematisches Herangehen entsprach eher nicht der griechischen Lebensart, die wir kannten. Für eine Zusammenarbeit schlugen wir ihnen vor, eine Forschungsabteilung zum Olivenöl in ihrer Kooperative zu bilden. Neben dem Erkenntnisgewinn sollten damit zwei Geschwindigkeiten der Entwicklung in der Kooperative möglich werden. Mit ihren Zielen hatten sie sich nicht weniger als einen Paradigmenwechsel vorgenommen, für den es Zeit braucht, bis sich alle auf ihn einstellen. Schnell war uns auch klar, dass wir sie überfordern würden mit unserem weiteren Ziel, rasch auf kontrolliert biologischen Anbau umzustellen. Mit den Zwischenschritten des integrierten Landbaus gaben wir ihnen Zeit. Der Einsatz von Pestiziden und Kunstdüngern konnte damit schnell und drastisch reduziert



ive ELEONAS



werden, und die Natur erhielt wieder mehr Raum. Gegen alle vorherigen Befürchtungen reduzierten sich die Erträge dadurch nicht. Um auch die Abläufe bei der Ernte und den Prozessen in der Olivenmühle ändern zu können, mussten Traditionen gebrochen und erst Zutrauen zu den Neuerungen gefunden werden. Erschwerend kommt hinzu, dass die Kooperative ständig mit den Olivenmüllern ringen muss, die für unsere „Sonderwünsche“ nicht sehr offen sind. Von Jahr zu Jahr konnte die Kooperative ihre Erzeugnisse verbessern, und heute gelten ihre Olivenöle auf dem Peloponnes als Maßstab für hohe Qualität. Bei Wettbewerben in Berlin und London zeichneten die Juroren im Frühjahr ihr *Olivenöl No.27 grün* aus frühreif geernteten Oliven mit einer Goldmedaille aus. Vor drei Jahren meldeten erste Mitglieder ihre Haine zur Umstellung für eine Bio-Zertifizierung an. Nicht gleich gelang alles, auch hier mussten erst Erfahrungen gesammelt und Zutrauen zu Neuem gefunden werden. Mit der letzten Ernte gelang es, in der Forschungsabteilung nun auch für das Bio-Olivenöl eine Spitzenqua-



lität zu erzielen, zunächst mit 1.000 Litern, die sicher bald weitere Mitglieder zur Umstellung ermutigen werden.

Schon vor einigen Jahren reichte Georgiopoulos Poychronis sein Amt an die jüngeren Mitglieder Nikolaos Athanasopoulos, Maria Vlachoulis und Andreas Stergiopoulos weiter. Sie bilden heute das Vorstandsteam und treiben die Entwicklung voran. Die besseren Preise, die sie für die Qualität ih-

rer Olivenöle schon länger erzielen können, bringen sie dem Ziel näher, mit einer eigenen Olivenmühle unabhängig von den Müllern zu werden. Mit dem Bau einer Halle, die rechtzeitig zur neuen Olivenernte fertig sein wird und vorerst nur die Filterung und die Lagerung ihrer Olivenöle in eigenen Edeltanks ermöglicht, legen sie jetzt dafür den Grundstein. Als arteFakt Genossenschaft werden wir sie noch kraftvoller als bisher schon in ihrer Entwicklung unterstützen können, die sich immer auch schmecken lässt.





Aprikosen-Konfitüre der neuen Ernte

Der Totalausfall der Olivenernte 2014 und die griechische Eurokrise, u.a. mit dem Zusammenbruch der Saftindustrie, bedrohten auch die Existenz der Familie Sinanos. Mit Ihrer Unterstützung der *OlioSoli*-Spenden konnten wir damals den Ausfall ihres Olivenöls No.23 auffangen. Für die Aprikosen seiner Obstplantage, rieten wir Dimitrios als Ausweg eine eigene Wertschöpfung zu entwickeln. Befreundete Köche aus dem arteFakt-Netzwerk halfen dann bei der Entwicklung einer Konfitüre und wir boten sie bei unserer Herbst-Kampagne an. Nun ist sie längst schon zum jungen „Klassiker“ geworden und wir freuen uns wieder über die gerade eingetroffene, fruchtbare Verführung.



Aprikosen-Konfitüre
245 g Glas ... 6,10 €, im Set von 3 x 245 g Glas ... 17,00 €

10 m² Wittmoor



25 g Kräutersalz + Broschüre zu Fieberklee und Moor ...
10,00 €



Weitere Infos: www.loki-schmidt-stiftung.de



Foto: Julian Denstorf

Naturschutz ist Flächenschutz, ist Klimaschutz – auch vor unserer Haustür

An der „Home & Garden“-Veranstaltung auf dem Poloplatz in Hamburg hatten wir kürzlich teilgenommen, um zu erkunden, was im öffentlichen Raum wieder möglich wäre und erlaubt würde. Abstands- und Hygienemaßnahmen waren gut strukturiert, der Andrang von Besucherinnen und Besuchern aber sehr mäßig. So hatten wir Aussteller viel Zeit, untereinander Kontakt aufzunehmen und uns auszutauschen. Besonders angetan hat uns die Arbeit der *Loki Schmidt-Stiftung* zum Naturschutz. Ihr Ansatz, durch den Ankauf von Flächen noch intakter Ökosysteme zum Erhalt seltener Pflanzen und Tiere beizutragen oder sie zurückzugewinnen, ähnelt den Projekten unserer Patenschafts-Olivenhaine und Landschaftsmuseen in Apulien und auf Kreta.

Pflanzen und Tiere sind auf besondere Lebensräume angewiesen. Mit dem Schutz von Flächen in der Landschaft sorgt die *Loki Schmidt-Stiftung* dafür, dass seltene Arten ihre ganz speziellen Voraussetzungen finden – vom nassen Hochmoor im Norden Hamburgs bis zum Trockenrasen im Wendland, vom Lebensraum des Schreiadlers in Mecklenburg bis zur Orchideenwiese in der Oberpfalz.

Ohne Partner und Partnerinnen zur Unterstützung und ohne freundliche Zuwendungen wären die Flächenankäufe nicht möglich. Die Stiftung bietet zum Beispiel ein Glasröhrchen mit fossilem Ur-Steinsalz, frei von Mikroplastik und mit wilden Kräutern und Beeren an und sammelt so für den Ankauf, den Erhalt und die Pflege der Flächen Kleinbeträge ein.



Fotos: Julian Denstorf

Moore – die natürlichen Klimaschützer ... pro m² für nur 1,- €!

Das unterstützen wir gern. Fünfhundert dieser Glasröhrchen haben wir geordert, die wir jetzt zum Natur- und Klimaschutzpreis von 10,00 Euro anbieten. Mit dem so eingesammelten Betrag wird für jeden Euro ein Quadratmeter weitere Fläche des *Wittmoors* erworben werden. Es ist das am besten erhaltene Hochmoor im Hamburger Raum, das bis nach Schleswig-Holstein hinein reicht. Es stellt ein Paradebeispiel für die Renaturierung und das erfolgreiche Wiedervernässen abgetorfter Hochmoore dar. Kranich und Sonnentau leben hier noch, es finden sich Libellen wie die Große Moosjungfer, Glockenheide und der Fieberklee, die Blume des Jahres 2020. In einem Kurzfilm wird der Fieberklee unter www.youtube.com/watch?v=xuoHkBOGL4 vorgestellt und in einem weiteren können Sie einen Spaziergang durch das Wittmoor unternehmen www.youtube.com/watch?v=iu3LEzyWqjk.

Limitierte Sonderedition für die Herbst- und Winterküche



Herbst- & Winterset natürlich aromatisierter Olivenöle

Der Herbst steht vor der Tür und damit gelangen wieder Produkte und Zutaten für Speisen mit kräftigeren und würzigeren Noten auf den Einkaufszettel und kommen in der Backröhre und in größeren Töpfen öfter zum Einsatz. Zur wärmenden Küche der kalten Jahreszeit passen dann wunderbar die nativ (natürlich) aromatisierten Olivenöle mit Lorbeer, Thymian, Rosmarin und feuriger Peperoncino. Und für den Fall, dass Ihnen mal die Ideen ausgehen, legen wir dem Set einige Rezepte mit Anregungen für die feine Winterküche bei.

4 x 250 ml Kanister natives Bio Rosmarin-, Bio Thymian-, Bio Lorbeer- und Bio Peperoncino-Olivenöl pro Set 29,50 €, ab 3 Stück 28,00 €, ab 5 Stück 26,50 €.

... 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. Für die neue „Häuslichkeit“, die sich in Folge der Einschränkungen durch die Pandemiegefahren zum Trend entwickelt, könnten unsere Probier- und Geschenksets eine schöne Anregung sein. Bis Weihnachten bieten wir sie Ihnen zu vergünstigten Staffelpreisen an. Für Sonderwünsche oder größere Abnahmemengen als Firmenkunden fragen Sie bitte per E-Mail: g.v.deylen@artefakt.eu oder Telefon 04283.981329 nach.

Probier- und Geschenkset l'arte dell'oliva, 150 ml Native Olivenöle Extra in Design-Kanistern, mit Olivier-Booklet im Geschenkkarton. **4er-Set** mit Nativem Olivenöl Extra aus verschiedenen Regionen: Set ... 23,00 €, ab 3 Sets ... 21,50 €/Set, ab 5 Sets ... 20,00 €/Set. **8er-Set** mit Nativem Olivenöl Extra aus verschiedenen Regionen: Set ... 38,00 €, ab 3 Sets ... 36,50 €/Set, ab 5 Sets ... 35,00 €/Set.



Feinschmecker-Box Olivenöl specials

4 x 0,25 Liter Kanister Native Olivenöle Extra monocultivar Leccino-Umbrien, Hojiblanca-Andalusien, Dritta-Abruzzen, Coratina-Apulien: Box 38,00 €, ab 3 Stück ... 36,50 €/Stk., ab 5 Stück ... 35,00 €/Stk.

Teekampagne: gleich mitbestellen!

Mit dem Herbst kommt auch die Zeit der „Teekampagne“, für den Kauf eines Jahresvorrats an edlem Darjeeling und noch neu, dem würzigen Assam. In der langen Freundschaft und Kooperation, die uns mit der Projektwerkstatt verbindet, können Sie sich Ihren Teevorrat zu den gleichen Konditionen wie bei der Projektwerkstatt mit in Ihr Olivenölpaket legen lassen und so ein extra Porto sparen. Wegen der Corona-Lage können sich die avisierten Liefertermine der neuen Ernte noch verschieben.



Bio-Darjeeling First Flush

First Flush ist ein Schwarztee, der von Ende Februar bis Ende April geerntet wird, sein Geschmack ist zart und blumig. **Neue Ernte sofort verfügbar.**

Bio-Darjeeling Second Flush

Second Flush ist ein Schwarztee aus der zweiten Ernteperiode des Jahres von Anfang Juni bis Anfang Juli, als Sommerpflückung kräftig im Geschmack, vollmundig und mit sattem Honigtönen in der Farbe. **Neue Ernte frühestens ab November verfügbar.**

Grüner Bio-Darjeeling

Der Grüne Darjeeling ist ein nicht fermentierter Tee. Sein Geschmack ist zartbitter, dabei mild und frisch. **Neue Ernte frühestens ab Dezember verfügbar.**

Bio Assam Second Flush

Der Assam Second Flush ist ein schwarzer Tee der Sommerernte und fällt im Geschmack besonders harmonisch und vollmundig aus, mit Nuancen von Malz und Honig. **Neue Ernte nicht vor Februar 2021 verfügbar.**

Grüner Bio Assam

Der Grüne Assam ist nicht fermentiert, im Geschmack vollmundig rund und dabei frisch und mild. **Neue Ernte frühestens ab Dezember verfügbar.**

Selected Darjeeling

Der Selected wird sorgsam aus verschiedenen Ernten ausgewählt, im Charakter ähnelt er dem First Flush, ist in der Tasse aber dunkler. Da hier nicht der strengen Periodenbegrenzung gefolgt wird, ist dieser Darjeeling im Preis günstiger. **Neue Ernte sofort verfügbar.**

In unserem Internet-Shop – www.artefakt.eu – finden Sie in der Rubrik „Probieren & Verschenken“ weitere Angebote.



25 Jahre gereift

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 mit Pipette im Schmuckkarton 80,- €

Unabhängig von Banken bleiben, mit Kurzdarlehen zur Vergütung der Erzeuger

Wie für andere landwirtschaftliche Erzeuger bestimmt sich die Ökonomie auch für Olivenanbauer vom Rhythmus der Ernte. Ihr tragfähiges Einkommen ergibt sich erst am „Zahltag“ beim Tausch der Ernte gegen Geld. Heute ist es eher üblich geworden ihnen stattdessen, für eine Listung im Discounter oder Supermarkt, zunächst einen sogenannten „Lieferantenkredit“ abzufordern. Ihre Bezahlung erhalten sie dabei erst nach mehreren Monaten, wenn ihre Produkte lange schon verkauft sind. Eine faire Geschäftsbeziehung sollte anderen Standards folgen.



Aus dem Freundeskreis der arteFakt-Olivenöle erhalten wir daher seit Anbeginn der Olivenölkampagne Kurzdarlehen, die es uns ermöglichen, die Ernte sofort nach dem Erhalt zu bezahlen. Bis zum Start der jährlichen Olivenölkampagne bleiben wir dadurch von Zwischenfinanzierungen der Banken unabhängig. Für kurz angelegtes Geld bieten Banken üblicherweise niedrige Zinsen, und für kurz geliehenes fordern sie deutlich höhere. In unserer Erzeuger-Verbraucher-Beziehung lassen wir uns weniger vom Zinsmarkt der Banken leiten, als von einem auf Verlässlichkeit und Solidarität beruhenden Tausch zum gegenseitigen Nutzen, was wir in diesem Jahr mit einem Zinssatz von 2% miteinander verabreden. Möchten Sie uns in dieser Weise unterstützen, rufen Sie uns unter der Rufnummer 04283.981329 an oder senden uns eine E-Mail an g.v.deylen@artefakt.eu, gerne informieren wir Sie dann ausführlich.

Impressum
arteFakt Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen Genossenschaft i.Gr.
Am Bogen 5, 27412 Wilstedt, Telefon 04283.981317, Fax 04283.981319,
kontakt@artefakt.eu, www.artefakt.eu · Redaktion: Conrad Böllicke,
Gestaltung: Hubertus Neidhofer, Druck: BC DirectGroup GmbH



Bio-Navel-Orangen von den Geschwistern Librandi aus Kalabrien

Das Besondere dieser Bio-Navel-Orangen ist ihre Saftig- und Fruchtigkeit, die sich auch aus dem Zeitpunkt der Pflückung erst mit ihrer natürlichen Reifung ergibt. Im November zeichnen sich die Orangen noch durch das reiche Spiel der Fruchtsäure aus, die gegenüber der Süße dominiert, was sich im Dezember zu Gunsten der Süße verkehrt. Hierzu eine Empfehlung zu geben, welche besser sind, fällt schwer. Vielen gefällt es die Geschmacksveränderung der natürlichen Reifung mitzuerleben und wählen beide Lieferzeiten. Wer eher die Fruchtsäure statt der Süße mag oder umgekehrt, der entscheidet sich für nur einen der beiden Liefertermine.

Mit natürlicher Reifung frisch gepflückt

Die Orangen werden von der Familie Librandi sorgfältig und selektioniert nach den Kriterien der Premiumqualität gepflückt. Bereits zwei Tage nach der Pflückung erreichen sie uns in Wilstedt mit einem Kühltransport, wo wir sie noch am gleichen Tag konfektionieren und mit der Post auf den Weg zu Ihnen bringen.



Je eine Lieferung im November und Dezember

Bestellen können Sie ab sofort, die Auslieferungstermine im November und Dezember werden von der Reifung und vom Wetter bestimmt und lassen sich daher jetzt noch nicht angeben. Die Orangen können bei Regen nicht geerntet und im Falle von Frost bei uns nicht mit der Paketpost ausgeliefert werden. Sie werden per Email oder telefonisch von dem Auslieferungsdatum informiert und die Rechnung wird auch erst mit der Auslieferung fällig.



Wegen der Transportempfindlichkeit der Orangen können keine weiteren Produkte aus unserem Sortiment in diesem Paket mitgeliefert werden. Nutzen Sie den Preis- und Portovorteil der 10 Kilogrammpackung und bestellen zusammen mit der Familie, Freunden und Kollegen.

Novemberauslieferung: 5 kg Kiste 26,50 € inkl. Versand, 10 kg Kiste 49,00 € inkl. Versand.

Dezemberauslieferung: 5 kg Kiste 26,50 € inkl. Versand, 10 kg Kiste 49,00 € inkl. Versand.



Bio-Navel Orangen & Bio Clementinen im Glas

Mit einem besonderen Verfahren gelingt es den Geschwistern Librandi, die natürliche aromatische Fruchtigkeit der frisch geernteten Orangen und Clementinen als Marmeladen im Glas zu erhalten. Die Früchte werden in der ganzen Schale gedämpft statt gekocht, wodurch sich die Aromen, insbesondere die der ätherischen Öle, aus der Schale erhalten, der Fruchtzucker nicht karamellisiert und keine schwere Süße ergibt.

Bio Navel Orangen-Marmelade 300 g Glas 7,50 €, 2 x 300 g Glas 14,00 €

Bio Clementinen-Marmelade 300 g Glas 7,50 €, 2 x 300 g Glas 14,00 €