

# Authentisch mediterraner Gusto

## Ihre Vorteile im Überblick

- Persönlich bekannte Produzenten, die Ihre Produkte mit viel Liebe nach mediterranen Rezepturen herstellen
- Ausgewählte Lebensmittel mit hohem Qualitätsanspruch
- Authentische Zutaten der mediterranen Esskultur
- Inspiration, Rezepte und Anregungen für Ihre Küche
- Alle Zutaten können über die Service-Bund Partner bezogen werden

## Das kleine 1x1 der mediterranen Küche

 Grana Padano ist ein geschützter Begriff, für den im Unterschied zu anderen Hartkäsevarianten traditionelle Regeln zur Herstellung fest stehen. Grana Padano muss mindestens neun Monate reifen und darf nur in festgelegten Regionen in Italien produziert werden.

 Pasta braucht viel Wasser, Salz und Platz. Pro 100 g Nudeln rechnet man mit einem Liter Wasser und einem guten Teelöffel Salz. Öl gehört keinesfalls ins Kochwasser, weil die Nudeln sonst später die Sauce schlechter aufnehmen. Nudeln sollten „al dente“, also bissfest gekocht werden. Die Italiener essen Pasta auch oft als ersten Gang, woraufhin noch ein weiteres Hauptgericht folgt.

## Bleiben Sie auf dem Laufenden!

Mehr Informationen, Hintergrundgeschichten, neue Rezepte von Katja Hack und aktuelle Infos finden Sie hier:



**Service-Bund GmbH Co. KG**  
Friedhofsallee 126 • 23554 Lübeck  
Tel.: 04 51/ 49952-0  
info@servicebund.de  
www.servicebund.de  
www.facebook.com/service.bund  
Öko-Kontrollstellen-Nr.: DE-ÖKO-044



Authentisch  
mediterraner Gusto



Die mediterrane Küche ist geprägt von der Lebensart und den Traditionen ihrer Herkunftsländer. Dort wird noch viel Wert auf hochwertige Produkte gelegt, Rezepte werden über Generationen vererbt und der Esstisch ist für viele Familien Lebensmittelpunkt.

Ein Stück dieser Kultur bringt der Service-Bund jetzt mit den Produkten der Marke Salva D'Or auf Ihre Teller. Mit aromatischen Oliven und Kapern, herzhaftem Schinken, Salami, Grana Padano, Pasta in großer Variation, würzigen Saucen oder Antipasti haben wir die beliebtesten Produkte aus den mediterranen Länderküchen für Sie ausgesucht. Entscheidend bei der Auswahl waren eine hohe, gleichbleibende Produktqualität und authentische Herstellungsverfahren.

Produziert werden diese Köstlichkeiten von echten Familienunternehmen, die seit Jahrzehnten mit viel Leidenschaft, Fachwissen und Qualitätsbewusstsein bei der Sache sind. Aber lesen Sie selbst – mit dem vorliegenden Folder laden wir Sie ein zu einer kulinarischen Reise in die Sonne des Südens. Lassen Sie sich inspirieren von unseren Rezepten, entdecken Sie zahlreiche Spezialitäten mit Identität und Charakter und erfahren Sie mehr über unsere Produzenten.

Zusammen mit Küchenmeisterin Katja Hack haben wir unsere Salva D'Or Partner besucht, viel probiert und in langen Gesprächen viel über Produkte, Zubereitungstipps und ursprüngliche Rezepte erfahren. Eindrücke, die wir unter der Federführung von Katja Hack in die Rezeptideen dieses Folders haben einfließen lassen.



Katja Hack

Viel Spaß beim Stöbern  
wünscht Ihr

## Tortelli mit Büffelmozzarella

### Zutaten:

- 1 Schalotte
- 2 EL Salva D'Or Tomatenmark, 104023
- 1,5 kg Salva D'Or Tortelli mit Büffelmozzarella, 92465
- 1,5 Liter Salva D'Or Tomatensauce Pomodorella, 104032
- 300 g Salva D'Or Grana Padano, gehobelt, 104048
- 300 g Salva D'Or Kalamata Oliven, 102695
- 300 g Salva D'Or Salami Spianata, 104160
- 1 kl. Bund Basilikum

### Zubereitung:

Die Schalotte mit Öl im Topf anschwitzen, Tomatenmark dazu geben. Die Tomatensauce zufügen und im Topf erhitzen, anschließend die Oliven zugeben. Die Tortelli nach Anleitung in 4-5 Liter Salzwasser kochen. Gut abtropfen lassen und direkt in die Sauce geben, durchschwenken und auf einem Pastateller anrichten. Salami und gehobeltem Parmesan dekorativ darüber streuen, und mit frischem Basilikum garnieren.



Tomatenmark,  
dreifach konzentriert  
104023, Ktn. 12 x 720 ml

Orig. Ital. Salami  
„Spianata Italiana“  
1/2 Stücke, 900 g  
104160, Ktn. 4 Stücke

TK Tortelli  
mit Büffelmozzarella,  
92465, Ktn. 3 kg



Grana Padano,  
gehobelt  
104048, Btl. 500g



Tomatensauce  
„Pomodorella“  
104032, Ktn. 6 x 1700 g Btl.

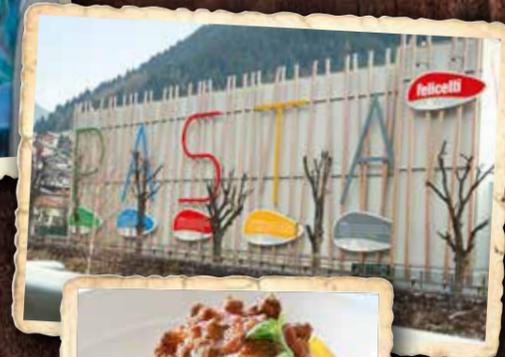


Kalamata Oliven,  
schwarz, ohne Stein  
102695, Ktn. 6 Gläser





Ricardo Felicetti und Flavia D'Angelo, Sales Office.



Ragu Bolognese

104033, Ktn. 6 x 1700 g Btl.

## Pasta mit Perfektion

Im schönen Fleimstal mitten in den Dolomiten fertigt die Familie Felicetti seit fast 110 Jahren Pasta. Heute wie damals werden die getrockneten Nudeln aus nur zwei Zutaten hergestellt – hochwertigem italienischen Getreide und frischem Quellwasser. „Unsere Pastakultur ist vergleichbar mit der deutschen Brotbackkultur. Die Grundzutaten sind immer die gleichen. Je nach Herkunft, Sorte und Jahreszeit kann der Gluten- und Feuchtigkeitsgehalt des Hartweizens jedoch schwanken“, erklärt Geschäftsführer Ricardo Felicetti. Den Produktionsprozess darauf optimal anzupassen, ist Felicettis Garant für eine Pasta, wie man sie traditionell in Italien serviert.

## Feine Kost aus dem Veltlin



(v. l. n. r.) Romolo Verga, Sales & Marketing Manager; Matteo Milani, Chef Promoter; Katja Hack; Pepi Haidacher, Area Manager Deutschland.



Westlich vom Comer See, am Ende des Veltlintals, liegt Talamona, die Heimat der Firma Demetra. Seit über 30 Jahren in Familienhand, wird hier italienische Feinkost in exzellenter Güte hergestellt. Alle Rezepturen werden selbst entwickelt, nur erlesene Grundprodukte schaffen es in die Produktion. „Wir kochen hier wie zu Hause, nur in einer größeren Küche“, erklärt Romolo Verga, dessen Vater zusammen mit Sergio Gusmeroli die Firma gründete. Mit dieser perfekten Mischung aus Technologie und Handarbeit entstehen bei Demetra Lebensmittel, die in Sachen Qualität, Geschmack und Textur absolut überzeugen.

# Vier Mal Bruschetta

## Oliventapenade

Zutaten:

- 10 Scheiben Ciabatta
- Olivenöl
- Pfeffer aus der Mühle
- Schalotten
- 3 1 Glas Salva D'Or Oliven grün ohne Stein, 65966
- 3 Stängel Rosmarin
- 1 Zehe Knoblauch



## Peperonata\*

Zutaten:

- 10 Scheiben Ciabatta
- 100 g Salva D'Or Peperonata, 104035
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 3 Esslöffel Pinienkerne
- 10 Blatt Salbei



## Con pomodoro e basilico

Zutaten:

- 10 Scheiben Ciabatta
- 5 Ei gehackte, getrocknete Tomaten
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Schalotten
- 1 200 g Salva D'Or Tomatenstücke in Sauce, 104024
- 10 Blatt Basilikum



## Pesto Rosso\*\* mit Kapern

Zutaten:

- 10 Scheiben Ciabatta
- 5 Esslöffel Salva D'Or Pesto Rosso, 104029
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Schalotte
- 1 100 g Salva D'Or Tomatenpüree Passata, 103594
- 2 Tomaten
- 20 Salva D'Or Kapern fein 7-9 mm, 100730
- 5 Stängel Krause Petersilie



\*Peperonata, Ktn. 6 x 2600g, Ds 2600g, 104035

\*\* Pesto Rosso, Ktn. 12 x 540g, GI 580ml, 104029

Qualität aus dem Hause **DEMETRA**

*Preise für die Küche*

**Schwarze Oliven Creme**  
111663,  
Ktn. 12 x 580 ml Gl.



**Antipasto Italia**  
111667,  
Ktn. 6 x 1700 g Gl.



**Artischockenherzen in Sonnenblumenöl**  
111669, Ktn. 6 x 1700 ml Gl. Btl.



**Zwiebeln in Balsamessig**  
111670,  
Ktn. 6 x 1700 ml Gl.



**Getrocknete Tomaten in Sonnenblumenöl**  
111666,  
Ktn. 6 x 1500 ml Btl.



## Balsamico Essig

Seit Jahrzehnten steht der kostbare Balsamico Essig als kulturelles Symbol für die Provinz Modena und die gleichnamige Stadt. So darf die Bezeichnung „Aceto Balsamico di Modena“ nur für Essige verwendet werden, die in der italienischen Region Emilia-Romagna hergestellt wurden. Das besondere Klima: raue Winter, heiße Sommer mit hoher Luftfeuchtigkeit und ein milder Herbst und Frühling, beeinflussen den Reifeprozess der Trauben positiv und sorgen für ein ganz besonderes Aroma.

**Weißer Balsamico Essig 0,5L**  
116012



**Weißer Balsamico Essig 2L**  
116018



**Weißer Balsamico Essig 1L**  
116014

### ALIS

Aus der Leidenschaft, die die Familie Rinaldi schon seit jeher zu einem typischen Produkt ihrer Heimat - dem Aceto Balsamico aus Modena - empfindet, entstand 1979 die Firma ALIS. Die beeindruckende Essigkellerei, die schon seit Generationen im Besitz der Rinaldi ist, beherbergt wertvolle Holzfässer aus dem 16. und 17. Jahrhundert, die noch heute in der Produktion des Aceto Balsamico tradizionale in Gebrauch sind.

**Aceto Balsamico di Modena 0,5L**  
116010



**Aceto Balsamico di Modena 1L**  
116013

**Aceto Balsamico di Modena 2L**  
116015

**Kapernfrüchte, mit Stiel 18-22mm**  
65871,  
Ktn. 12 Gl. à 720 ml



**Rigate Nr. 30**  
104233, Btl. 5 kg



**Sugo all' Arrabiata**  
104031, Ktn. 6 x 1700 g Btl.

## Penne Rigate in Sugo all' Arrabiata

- Zutaten:
- 1,25 kg Salva D'Or Penne Rigate Nr. 30, 104233
  - Salz, Pfeffer aus der Mühle
  - 2,5 Liter Salva D'Or Sugo all' Arrabiata, 104031
  - ½ Glas Salva D'Or Kapernfrüchte mit Stiel, 65871
  - 10 Stängel Blatt Petersilie
  - 10 Stängel Basilikum
  - 10 Stängel Salbei
  - 200 g Salva D'Or Zucchini-scheiben gegrillt, 106383
  - Olivenöl
  - 250 g Salva D'Or Oliven, geschwärzt in Scheiben, 65893
  - 200 g Salva D'Or Grana Padano gerieben, 104047

**TK Zucchini-scheiben, gegrillt**  
106383, Ktn. 4 x 2,5 kg Btl.

**Grana Padano, gerieben**  
104047, Btl. 1kg

**Zubereitung:**  
1/3 der Kapern hacken und den Rest für die Dekoration zurückbehalten. Die Kräuter (je separat) fein hacken, einige schöne Blätter des Basilikum ebenfalls für die Dekoration zurückbehalten. Den fein geriebenen Parmesan auf einer Backmatte verstreuen und bei 180° C im Ofen zu einem großen Segel backen. Nach dem Erkalten in 10 große Stücke brechen. Wenig Olivenöl in einem Topf erhitzen und den Salbei anrösten. Gehackte Kapern und die Olivenscheiben zugeben, mit Sugo auffüllen und alles erhitzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die gegrillten Zucchini-scheiben darin anschwemmen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Penne nach Anleitung in reichlich Salzwasser kochen, gut abtropfen und in der Sauce schwenken. Mit Parmesansegel, Kapern, Zucchini und Basilikum verziern.



# Feine italienische Trockenpasta

nach traditionellem  
Rezept ohne Ei  
hergestellt

Qualität aus  
dem Hause



Eliche / Fusilli Nr. 28  
104231, Btl. 5 kg



Penne Rigate Nr. 30  
104233, Btl. 5 kg



Farfalle Nr. 67  
104237, Btl. 5 kg



Pennine  
Rigate Nr. 29  
104232, Btl. 5 kg



Fusilli/Eliche Tricolore  
111683, Btl. 5 kg



Rigati Nr. 38  
104234, Btl. 5 kg



Farfalle Tricolore  
111684, Btl. 5 kg



Spaghetti 1,75mm Nr. 46  
104235, Ktn. Btl. 5 kg



Cavatappi Nr. 75  
104236, Btl. 5 kg



Tagliatelle Nr. 190  
105591, Btl. 5kg

## Tagliarini verde

Zutaten:

- 1500 g Salva D'Or Tagliarini verdi (grün), 101997
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 5 feste Birnen
- 100 g Butter
- 3 Esslöffel braunen Zucker
- 350 g Frühstücksbacon (ca. 30 Scheiben)
- 150 g Salva D'Or Pesto alla Genovese, 104034
- Olivenöl
- 20 Blatt Basilikum

Zubereitung:

Die Birnen waschen, schälen und vierteln. Das Kerngehäuse entfernen und die Schnitzen in feine Scheiben schneiden. Die Butter in einer Pfanne mit dem braunen Zucker schmelzen lassen und die Birnenspalten zur gewünschten Bissfestigkeit darin schmoren. 10 Scheiben vom Speck zwischen Backpapier mit einem Blech beschwert im Ofen bei 180° C Umluft zu knusprigen „Segeln“ für die Garnitur braten. Den restlichen Speck in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne anrösten, dann zu den Birnen geben. Tagliarini nach Anleitung in reichlich Salzwasser kochen. Abschütten, mit Pesto vermengen und in einem tiefen Teller anrichten. Birnen und Speck darüber geben, mit Basilikumblättern, evtl. noch einem tiefen Teelöffel Pesto und Specksegel garnieren.

Pesto alla Genovese,  
104034, Ktn. 12 x 540 g



Tagliarini grün,  
Spinat  
101997, Ktn. 10 x 500 g





*Pappardelle,  
19 % Vollei*

101988, Ktn. 10 x 500 g



*Fusilloni*

101984, Ktn. 10 x 500 g



*Fettuccine*

101983, Ktn. 10 x 500 g



Die Brüder Giorgio und Francesco Tartero stellen die frische Pasta auf traditionelle Art her.

# FrISCHE Pasta, handwerklich in Bronzepressen hergestellt von Pasta Sassella

Qualität aus dem Hause



*Tagliarini rot,  
Tomate / Paprika,  
12 % Vollei*

101996, Ktn. 10 x 500 g



*Tagliarini schwarz,  
Sepientinte,  
12 % Vollei*

101979, Ktn. 10 x 500 g



*Tagliarini gelb,  
19 % Vollei*

101992, Ktn. 10 x 500 g



*Tagliarini grün,  
Spinat*

101997 Ktn. 10 x 500 g



*Panzerotti  
ricotta e spinaci*

104332, Ktn. 10 x 500 g



*Agnolotti caprese  
Tomaten & Mozzarella*

104334, Ktn. 10 x 500 g



*Tortelloni giganti ai  
finferli Pfifferling*

104333, Ktn. 10 x 500 g



*Parmaschinken 1/2  
pelatello, ca. 2,5 kg -  
ohne Schwarte*

104158, Ktn. 4 Stücke

*Parmaschinken,  
in Scheiben*

104159, Pck. 300 g

*Ital. Rohschinken,  
1/2 ca. 2,5 kg "Antica Fattoria"*

104161, Ktn. 4 Stücke

*Salami Milano,  
ca. 1,5 kg*

104157, Ktn. 3 Stücke

*Salami Spianata  
Italiana, 1/2 ca. 2,5 kg*

104160, Ktn. 4 Stücke

*Grana Padano,  
gerieben*

104047, 1 kg

*Grana Padano,  
gehobelt*

104048, 500 g

*Grana Padano,  
ca 2 kg Keile*

104049, Ktn. 5 Stücke



## Käse ist nicht gleich Käse

Im Jahre 1947 gründeten die Eltern von Giovanni Trentin in Cerea nahe Verona den gleichnamigen Käsehandel. Er selbst ist 1952 ins Unternehmen eingestiegen. Seitdem gilt seine Leidenschaft dem italienischen Käse. Teilweise arbeiten die Trentins seit über 50 Jahren mit den gleichen Käsereien zusammen, garantieren die Abnahme der kompletten Jahresproduktion und sichern damit auch den milchproduzierenden Bauern die Existenz. Zu den Verkaufsschlägern zählen Parmigiano Reggiano und Grana Padano. Denn was wir in Deutschland als Parmesan bezeichnen, sind in Wirklichkeit zwei verschiedene Käsesorten, die sich anhand ihrer Zutaten, ihrer Herstellungsweise und ihres Geschmacks unterscheiden.



Die Anfänge der Firma Trentin in den 1940er Jahren. Giovanni Trentin (l.)

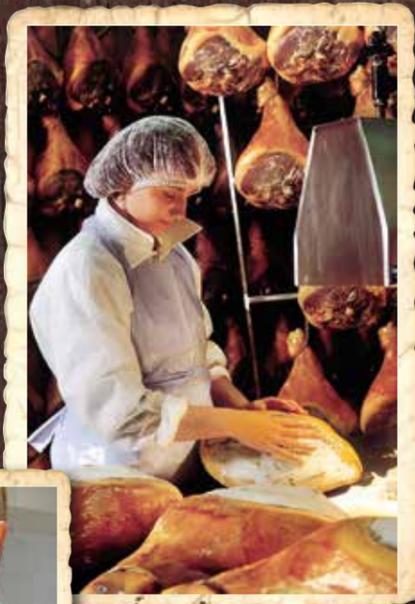


## Traditionshaus Fratelli Beretta

Gegründet im Jahre 1812, ist der Wurst- und Schinkenspezialist Fratelli Beretta auch heute noch zu 100 Prozent in Familienhand. Geschätzt isst jeder zweite Italiener täglich Beretta Produkte. Traditionelle Herstellungsweisen treffen hier auf höchstes technologisches Niveau, um auch bei den geschnittenen Wurstwaren gehobenen Qualitätsansprüchen gerecht werden zu können.



Parmaschinken wird an den Schnittstellen zur Konservierung mit Schweinefett, Reismehl und Gewürzen eingerieben.



## Fiocchetti mit Gorgonzola

Zutaten:

- 1,5 kg Salva D'Or Fiocchetti mit Gorgonzola, 92575
- 1-2 Köpfe Radicchio
- 10 frische Feigen
- 100 g Salva D'Or Crema mit Aceto Balsamico di Modena, 104268
- 3 Zweige brauner Rohrzucker
- Rosmarin
- Olivenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 30-40 Scheiben Salva D'Or Parmaschinken in Scheiben, 104159

Zubereitung:

Einen Topf mit etwa 4 Litern Salzwasser zum Kochen aufsetzen. Den Radicchio in fingerbreite Streifen schneiden und in lauwarmen Wasser kurz waschen. (Durch das warme Wasser verliert der Radicchio etwas seine Bitterstoffe). Nun gut trocken schleudern. Die Feigen ggf. schälen und sechsteln. Einen halben Parmaschinken in feine Streifen schneiden. Die Fiocchetti nach Anleitung im Salzwasser kochen. In einer Pfanne in Olivenöl den Schinken kross anbraten. Radicchio, Rosmarin und Feigen mit anschwanken. Mit braunem Zucker, Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen. Fiocchetti abschütten, gut abtropfen und direkt mit in die Pfanne geben. Durchschwanken, mit Olivenöl und Balsamico verfeinern und servieren. Den übrigen Parmaschinken dekorativ auf der Pasta anrichten.



Parmaschinken, in Scheiben 104159, Pck. 300 g



Crema mit Aceto Balsamico di Modena

104268, Ktn. 6 Flaschen à 500 ml

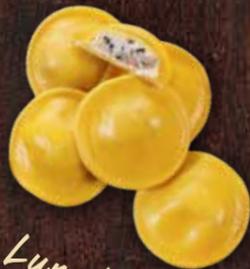


TK Fiocchetti „Gorgonzola“

92575, Ktn. 3 kg (ca. 560 Stück)



**TK Panzerotti**  
mit Ricotta & Spinaci  
92403, Ktn. 3 kg



**TK Lunette**  
mit Trüffel 90289, Ktn. 3 kg



**TK Panzerotti**  
mit Steinpilz 92553, Ktn. 3 kg



**TK Fiocchetti**  
mit Gorgonzola Käse  
92575, Ktn. 3 kg

# Romana Tamburini

„Bei Surgital sind wir der Ansicht, dass unser Erfolg das Ergebnis der unübertrefflichen Qualität ist, die wir mit unserem Produkt anbieten, eine Mischung aus Wissen, Erfahrung, unermüdlicher Forschung und einer großen Leidenschaft dafür ‚Nägel mit Köpfen‘ zu machen.“



Romana Tamburini,  
Firmengründerin

Qualität aus dem Hause



Die italienische Pasta vom Küchenchef bevorzugt.



**TK Fiore** mit Mascarpone  
und Walnüssen Surgital  
119389, Ktn. 3 kg



**TK Giganti** mit Spargel  
92592, Ktn. 3 kg



**TK Tortelli**  
mit Büffelmozzarella,  
Tomate & Basiliku  
92465  
Ktn. 3 kg



**TK Tortelli** mit Kürbis  
92612, Ktn. 3 kg



**TK Raviolacci**  
Piemontese Surgital  
107479, Ktn. 3 kg

## TK Ratatouille-Mix

Mix aus gewürfelten Auberginen, Zucchini, Zwiebeln, Tomaten und Paprika (rot/gelb)

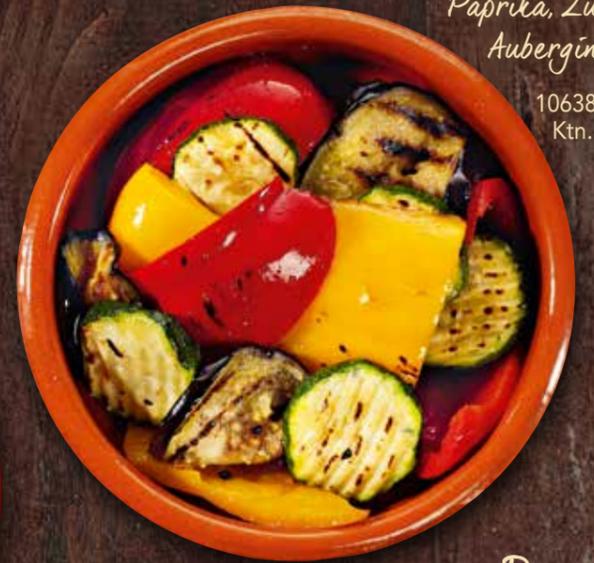
106452, Ktn. 4 x 2,5 kg Btl.



## TK Grillgemüse, mediterran

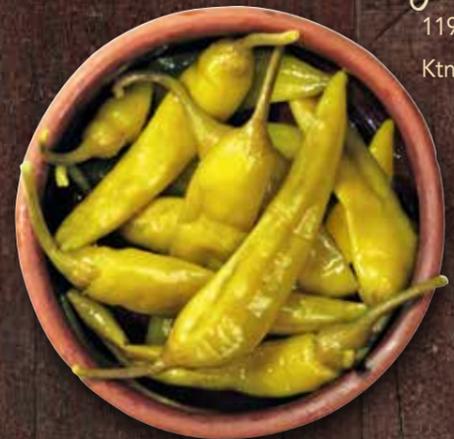
Mix aus roter und gelber Paprika, Zucchini und Auberginen

106382,  
Ktn. 4 x 2,5 kg Btl.



## Peperoni ganze Schoten

119348,  
Ktn. 6 x 3 L PET



## TK Grillgemüse Español

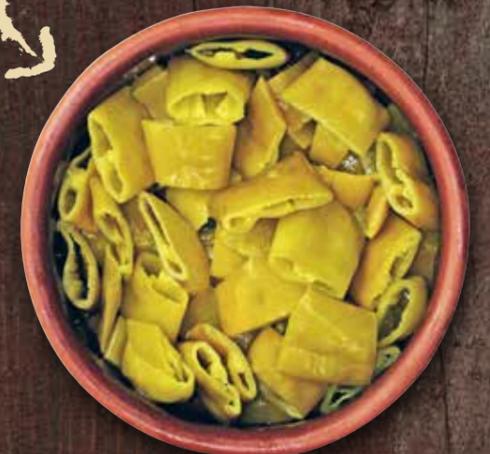
Mix aus roter und gelber Paprika sowie Zwiebeln

59544, Ktn. 4 x 2,5 kg Btl.



## Peperoni Ringe

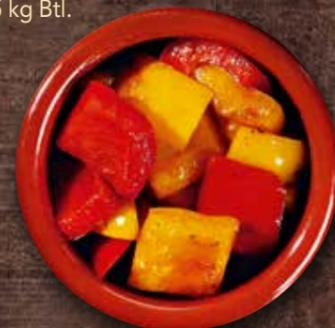
119345, Ktn. 6 x 3 L PET



## TK Paprika-Grillmix

Würfel rot + gelb

106385, Ktn. 4 x 2,5 kg Btl.



*Chalkidiki Oliven,  
grün entsteint*  
102654, Gl. 3300 ml



*Kalamata Oliven,  
102695,  
Ktn. 6 Gl. x 3300 ml*



*Oliven,  
geschwärzt, in Scheiben*  
65893, Ktn. 6 Gl. à 935 ml



*Oliven,  
grün, ohne Stein*  
65966, Ktn. 6 Gl. à 935 ml



*Oliven,  
grün mit Paprikamark 935 ml*  
65967, Ktn. 6 Gl. à 935 ml



*Kapernfrüchte,  
18-22 mm, mit Stiel*  
65871, Ktn. 12 Gl. à 720 ml

*Oliven,  
geschwärzt, ohne Stein*  
65963, Ktn. 6 Gl. à 935 ml



*Kapern fein,  
fein, 7-9 mm*  
100730  
Ktn. 6 Gl. à 720 ml



Brimi wird von regionalen Bauernhöfen aus Südtirol beliefert.

## Weißes Gold

Mitten in den Südtiroler Bergen liegt die italienische Stadt Brixen. Ihre Umgebung ist bekannt für lange Wanderwege und hohe Weinberge – und als „Tor zum Süden“. Das trifft auch den mediterranen Gedanken der Marke Salva D'Or, für die in Brixen Mozzarella und Ricotta produziert werden.

### Bauernhof im Villnösstal

Zu dem 25 Hektar großen Betrieb von Landwirt Helmut Fischnaller zählen 16 Milchkühe und zwölf Jungen. „Wir füttern unsere Kühe zu 90 Prozent mit Heu“, erzählt der Südtiroler. Auf 1.500 Metern Höhe bewegen sich seine Tiere die meiste Zeit des Tages draußen.



Der Service-Bund zu Besuch bei Brimi



Die Produkte im Überblick:

Salva D'Or Mozzarella-Stange  
111322, Ktn. 6 x 1 kg

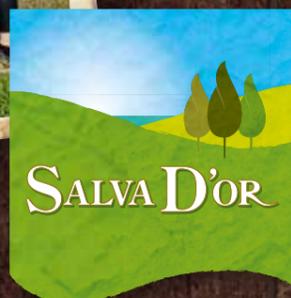
Salva D'Or Mozzarella-Kugel  
109231, Ktn. 12 x 125 g

Salva D'Or Ricotta  
111332, Ktn. 2 x 1,5 kg





Der Service-Bund mit Otto Koch zu Besuch bei den Olivenbauern in Andalusien.



## Flüssiges Gold Natives Olivenöl extra

### Warum es ein hochwertiges natives Olivenöl extra sein muss.

Das Auge sieht den zarten, grün-goldenen Glanz. Die Nase bekommt einen Vorgeschmack der Aromen, die sich nur wenig später am Gaumen kraftvoll entfalten. Und dann ist er da: der Genuss-Moment, den so nur ein wirklich gutes Olivenöl der Güteklasse nativ extra zaubern kann.

Es ist charakterstark, facettenreich, vielseitig einsetzbar und dazu noch gesund – ein wahres Superfood. Mit seiner enormen Geschmacksvielfalt sorgt natives Olivenöl extra für eine unvergleichliche kulinarische Bereicherung. Von aromenreichen bis minimalistischen Kombinationen. Für mediterrane Kreationen genauso wie für die Nordic Cuisine.



### Was hinter dem Begriff „natives Olivenöl extra“ steckt.

Natives Olivenöl extra ist ein reines Naturprodukt. Ein Olivensaft, gewonnen aus baumfrischen Oliven und von besonderer Qualität. Gute Olivenölqualität kann man riechen und schmecken: Fruchtigkeit, Bitterkeit und Schärfe sind typische Merkmale eines hochwertigen Olivenöls, das eben genauso riecht und schmeckt wie die frisch gepflückten Oliven, aus denen es entsteht.

### Die Salva D'Or Olivenöl-Lieferanten.

Das Geheimnis des Salva D'Or Olivenöls liegt in seiner besonderen Herstellung, von der sorgfältigen Olivenernte auf dem Hain bis zur Flaschenabfüllung. Aus den gesunden Oliven mit perfektem Reifegrad wird in modernsten Mühlen das Öl schonend in Kaltextraktion gewonnen.

### „Premium Cuvée“

Das Premium Cuvée kommt von einer bisweilen einzigartigen Olivenöl-Genossenschaft, die im Markt neue Qualitätsstandards setzt und so Jahr für Jahr kontinuierliche Produktqualität liefert. Hinter dem Genossenschaftsunternehmen steht eine große Gemeinschaft von weit mehr als 4.500 passionierten Olivenbauern mit traditionellen Hainen. Bestens ausgebildete Fachleute bringen ihre langjährige Erfahrung in der Olivenkultivierung und Ölgewinnung erfolgreich ein. Ein ausgeklügelter Produktionsprozess sowie neueste Erkenntnisse aus Forschung und Entwicklung sorgen für die Gewinnung von besonders hochwertigen Olivenölen, die für Gastronomie und Profiküche einen hohen Zusatznutzen bereiten. Alle nativen Olivenöle extra dieses Lieferanten stammen aus der umweltschonenden integrierten Landwirtschaft, jede Abfüllung ist von gleichbleibender Qualität, die Wertschöpfungskette rückverfolgbar.



### Das Premium Cuvée

- Hergestellt aus perfekt gereiften Oliven
- Natürlich-fruchtiges Aroma grüner und reifer Oliven
- Sanfte Bitter- und Schärfe-Noten
- Besonders vielseitig einsetzbar in der heißen und kalten Küche
- Für Dressings, zum Marinieren, Kochen, Braten und Frittieren

NEU  
ab 09.12.2019

### „Picual - First Harvest“ von einem der besten Bio-Ölproduzenten der Welt

Unser Bio-Öl-Lieferant ist unter Kennern aufgrund seiner ausgezeichneten Qualität sehr beliebt und ein echter Pionier in der ökologischen Bewirtschaftung von Olivenhainen. Ein traditionsreiches Familienunternehmen, das sich seit 1850, in bereits sechster Generation der Olivenölgewinnung widmet. Sein hohes Engagement für die biologische Vielfalt ist einzigartig. Auf über 300 Hektar humusreichem Boden wachsen bis zu 200 Jahre alte, bezaubernde Olivenbäume, die viel natürlichen Raum für Biodiversität bieten. Jede Menge Handarbeit ist bei der Olivenernte erforderlich, die Früchte kommen ausschließlich von der eigenen Olivenfarm. Die streng qualitätsorientierte Ölgewinnung erfolgt einzig aus der grünen Picual-Olive. Zu diesem Reifezeitpunkt ist der Ölertrag noch sehr gering, dafür besitzt das Olivenöl ein besonders hohes Maß an gesunden und kulinarisch wertvollen Inhaltsstoffen. Geschmacklich ist es deshalb unverwechselbar und zählt weltweit zu den besten Bio-Picual-Ölen der Güteklasse nativ extra.

NEU  
ab 22.01.2020

### Das sortenreine, grün-fruchtige Öl aus der Picual-Olive

- Hergestellt aus grünen Bio-Picual-Öliven, handverlesen unverzüglich zu Beginn der neuen Ernte
- Unvergleichlich vielschichtiger, intensiv grün-fruchtiges Geschmackserlebnis, begleitet von einer perfekten Schärfe-Bitterkeits-Balance
- Ausgesprochen exquisit und sehr gut kombinierbar mit Rohkost, Gebrattem, rotem Fleisch und Schokoladen-Desserts

