

OLIVENÖL DER EXTRAKLASSE



Olivenöl aus Ephesus

Extra Vergine

Erste Kaltpressung, 5 dl

Das Olivenöl „Ephesus“
produziert im Einklang mit der Natur,
ist **schmackhaft und sehr gesund.**

Die **handgepflückten Oliven** werden nach traditioneller Methode in einer Steinmühle **gemahlen**, der sogenannte Teig in Jutesäcken **kaltgepresst und** diese mit kaltem Grundwasser **gespült.**

Aus **10 Kilogramm Oliven**
entsteht **1 Liter Olivenöl** der Qualität
„**Extra Vergine**“.

Wie hochwertig dieses Öl ist, zeigt der Vergleich mit der industriellen Produktion, bei dieser aus nur 4,5 Kilogramm Oliven die gleiche Menge Öl gewonnen wird.

Eine **Kostbarkeit der Natur**,
die ideal zu Salaten passt und vorsichtig erhitzt auch zum Braten angewendet werden kann.

Eine Flasche erhalten Sie für **Fr. 27.00**
(ab 5 Flaschen gibt es 5% Rabatt
und ab 10 Flaschen 10% Rabatt)

Der **gesamte Ertrag** wird verwendet
für **Menschen mit einer Körperbehinderung**

Für Ihre Bestellung und Unterstützung danken wir
Ihnen ganz herzlich



Eine **Fachjury** der Hochschule Wädenswil **zählte dieses Olivenöl unter die Top 30 weltweit!** Das Öl überzeuge durch seinen fruchtigen und intensiven Geschmack

«**Das grüne Wunder**»,
so titeln Medien und berichten über die **Auszeichnung**, welche dem Olivenöl aus Ephesus durch die Hochschule Wädenswil verliehen wurde.