

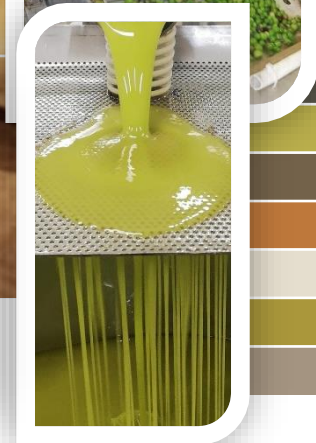
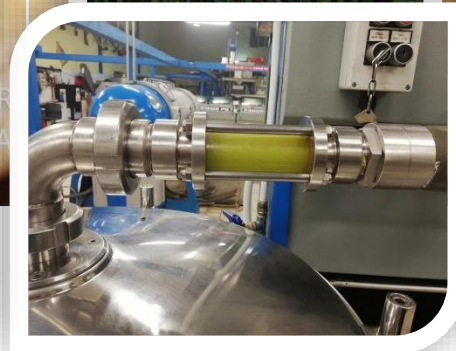
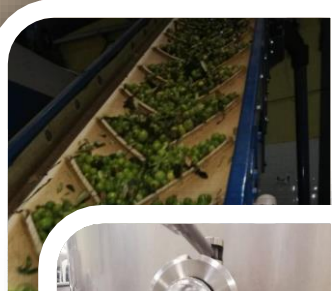


Warum Olivenöl gesund ist!

- besteht aus rund 73% einer einfach ungesättigten Fettsäure namens Ölsäure, die dementsprechend Entzündungen in Körper reduzieren,
- enthält viele Antioxidantien, die biologisch aktiv sind und helfen im Kampf gegen ernsthafte Krankheiten wie Herzinfarkt, Alzheimer, Blutdruck und Krebs,
- hat positiven Einfluss bei Diabetes Typ2,
- hilft bei Ekzeme, Schuppenflechte oder Neurodermitis,
- die Kombination aus Fischöl und Olivenöl reduziert deutlich Gelenkschmerzen



0,5l Flasche
10,90 €



Hohwertiges Olivenöl (kaltgepresst) aus Menfi/Sizilien Extra Vergine di Oliva

„Ein Gutes Olivenöl ist eine Familientradition und Liebe zur Natur“
A.Ferrarini

Das Olivenöl (kaltgepresst) kommt aus Menfi - eine ruhige Kleinstadt an der Südküste Sizilien, zwischen Sciacca und Castelvetrano. Die Stadt lebt von der Landwirtschaft (Weinbau vermarktet unter der Bezeichnung „DOC Menfi“ und Oliven, das „Gold von Sizilien“). Die Früchte reifen in einem trockenen, warmen Sommer und erlangen so die perfekten Eigenschaften. Die Produktion beginnt jedes Jahr im November und endet im Januar. Das Olivenöl wird kaltgepresst hergestellt. Die fruchtige Note, ein leicht scharf, bitter Geschmack ergibt die perfekte Qualität Extra Vergine di Oliva. In unserem Lokal können Sie gerne das Olivenöl probieren und kaufen: 0,5l Flasche für 10,90€. Die Produktionsprozesse und Berichte sind dokumentiert von der „Ölmühle der Familie Ferrarini“ aus Menfi.