



OLIVENÖL AUS APULIEN

ANTICO FRANTOIO MURAGLIA, Andria - Region Apulien, Italien

EVO von Muraglia: das ist Olivenöl extra vergine, kalt gepresst, monocultivar, 100% italiano, abgefüllt in knallbunten handgetöpften und handbemalten Keramikflaschen. Olivenöl ist in fast allen Gerichten der mediterranen Küche zu finden. Es schmeckt nicht nur hervorragend, sondern ist obendrein auch noch sehr gesund. Reich an Vitamin E schützt es die Körperzellen vor Oxidation, einfach und mehrfach ungesättigte Fettsäuren unterstützen einen ausbalancierten Cholesterin Spiegel und die Polyphenole wirken antioxidantisch. Bei Muraglia werden die Früchte der Olivensorten Peranzana und Coratina von Hand gepflückt und mit einem Granitmühlstein gepresst. Die weitere Verarbeitung erfolgt schonend in hochmodernen Anlagen, welche Öle mit geringem Säuregehalt und typischem Geschmack hervor bringen. Es werden ausschliesslich Oliven aus eigenem Anbau verwendet. Die Öle sind mehrfach prämiert, unter anderem von Slow Food und Gambero Rosso, sowie bei zahlreichen Öl Verkostungen mit Fachpublikum ausgezeichnet worden.

Das Öl ist in den Sorten medium fruchtig oder intensiv fruchtig erhältlich und wird jeweils reinsortig aus Peranzana (medium), bzw. Coratina (intensiv) Oliven gewonnen.

			Preis/Flasche mit 500 ml Olivenöl	Bestellung
	REGENBOGEN (ARCOBALENO)	befüllt mit 500 ml Olivenöl medium fruchtig (fruttato medio) aus Peranzana Oliven oder befüllt mit 500 ml Olivenöl intensiv fruchtig (fruttato intenso) aus Coratina Oliven	€ 36,00	
	LANGUSTE (ARAGOSTA)	befüllt mit 500 ml Olivenöl medium fruchtig (fruttato medio) aus Peranzana Oliven	€ 38,00	
	KAKTUS	-AUSVERKAUFT-		
	OCTOPUS (POLPO)	befüllt mit 500 ml Olivenöl medium fruchtig (fruttato medio) aus Peranzana Oliven oder befüllt mit 500 ml Olivenöl intensiv fruchtig (fruttato intenso) aus Coratina Oliven	€ 38,00	
	SARDINEN	-AUSVERKAUFT-		





ANTICO FRANTOIO MURAGLIA, Andria - Region Apulien, Italien

ESSENZA - aromatisierte Olivenöle - 200 ml



Für die Herstellung dieser Öle werden bereits bei der Pressung die frischen Zutaten in bester Qualität mitgepresst. In das Öl „Zitronen“ kommen beispielsweise 25% frische Zitronen - und zwar nicht irgendwelche, sondern die IGP Zitronen aus Rocca Imperiale in Kalabrien. In das Basilikum Öl, frisches Basilikum aus Ligurien.

Zitronen (limone) - 75% Olivenöl und 25% frische Zitronen aus Rocca Imperiale (Kalabrien)

Preis/Einheit Preis/ pro Liter BESTELLUNG Anzahl

€ 14,00 € 70,00

Basilikum (basilico) - 90% Olivenöl und 10% frisches Basilikum aus Genua (Ligurien)

€ 14,00 € 70,00

Knoblauch (aglio) - 90% Olivenöl und 10% frischer Knoblauch

€ 14,00 € 70,00

Chili (peperoncino) - 95% Olivenöl und 5% frische Chilis aus Kalabrien

€ 14,00 € 70,00

REGENBOGEN KANISTER



250 ml delikat fruchtig

€ 8,00 € 32,00

250 ml intensiv fruchtig* **-AUSVERKAUFT-**

€ 8,00 € 32,00

1 Liter medium fruchtig

€ 26,00 € 26,00

1 Liter intensiv fruchtig

€ 24,00 € 24,00



* den kleinen 250 ml Kanister in „intensiv“ gibt es auch mit dem Motiv „Kaktus“ **-AUSVERKAUFT-**

NACHFÜLL-PACK XL 3 LITER BAG-IN-BOX



3 Liter medium fruchtig

€ 70,00 € 23,34

3 Liter intensiv fruchtig

€ 64,00 € 21,34

Tischlein deck dich: Muraglia Teller aus Apulien

Tellerchen „Pane & Olio“ Arcobaleno
ca 15 cm Durchmesser



Stückpreis

€ 14,00

Teller Arcobaleno 20 cm

Stückpreis

€ 14,00

Teller Arcobaleno 25 cm

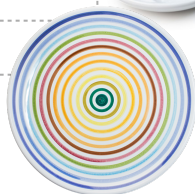
Stückpreis

€ 18,00

Teller Arcobaleno 30 cm

Stückpreis **-AUSVERKAUFT-**

€ 22,00



Preisliste Olivenöl WEIN365 gültig ab 01.04.2025 - Änderungen vorbehalten. Mit dieser Preisliste verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit. Verkauf nach Terminvereinbarung ab „Weinkeller“ in Bad Homburg (kein Ladengeschäft). Lieferung und Versand auf Anfrage.