

Küchenhelfer „Guzzini“



Kurzzeitwecker „Eule“ Verschiedene Farben	je 15,60
Salatschüssel Verschiedene Farben	
klein	13,50
gross	25,00
Salatbesteck	8,90
Tablett	27,00
Kaffeedose	16,60
Ölkanne	15,50
Glasplatte ca. 40 x 20 cm Verschiedene Motive	17,00
Servietten	
quadratisch, klein	2,70
quadratisch, groß	3,00
hochformat	2,70
Serviettenhalter	14,50
Geschirrtuch Topflappen	ab 4,80 3,00
Pastaschale Porzellan im Geschenkkarton	9,00
Brotkorb Verschiedene Dessins	9,00
Geschenkteller	
klein	6,50
groß	8,50
Keramikplatte Fischmotiv	18,00
Porzellanschale Zitronenmotiv	10,00
2 Espressotassen, verschiedene Motive	ab 15,00
Menage Porzellan, 5-teilig	26,00

Dolci

Noselar „Nusslikör“

Sehr aromatischer, feiner Nusslikör
aus Bozen zu Kaffee oder zum Dessert.
Ein süßes Mitbringsel für alle, die das
Außergewöhnliche lieben.

50 ml	5,00
200 ml	9,00



*Jeden Oktober nach der Sommerpause treffen die
süßen Spezialitäten aus dem Piemont bei uns ein.*

Geschenke

Ölflasche (0,25 l) im Geschirrtuch	10,00
Duftkerze, Olive oder Kräuter	8,00
Olivenölseife	5,80



*Als Mitbringsel stellen wir unsere Artikel gerne als
Geschenk für Sie zusammen.*



livenöl und mehr ...

Olivenöl

Extra Vergine
naturtrüb, ungefiltert und mild im Geschmack.
DOP Qualität.

1 kg Kanister	15,00
5 kg Kanister	70,00

Essig

Aceto Balsamico bianco
jung, mild und mit wenig Säure ideal für den
täglichen Genuss. 0,5 l 6,20

Aceto Balsamico
Ein sehr milder dreijähriger Aceto Balsamico mit
wenig Säureanteile (3 %). 0,5 l 4,10

Antipasti

Pomodori „AMODEO“
Sonnengereifte Tomaten mit den typischen Gerüchen
und einer leichten Schärfe der kalabresischen Küche
in AMODEOs extra nativem Olivenöl. 190 g 7,40

Zucchini „AMODEO“
Von Hand gegrillte Zucchini in AMODEOs extra nati-
vem Olivenöl. 180 g 8,00

Pesto Pomodore „AMODEO“
Pesto aus getrockneten Tomaten, Walnüssen, Grana
Padano, getrocknetem Ricotta und Basilikum mit
extra nativem Olivenöl. 180 g 6,20

Taggiasche Oliven
Ohne Kern in Olivenöl eingelegt. 90 g 4,90

Pate di Olive Taggiasche
Olivencreme aus Taggiasche Oliven. 90 g 3,70

Knoblauch
Ganze Zehen in Olivenöl und Kräuter eingelegt.
290 g 6,80

Borretane Zwiebeln in Balsamico 290 g 3,90

Sugo „Triveri“
Cremige Tomatensoße,
verschiedene Sorten. 300 ml je 2,40

Pasta und Risottoreis

Pasta alla Chitarra
Hartweizenpasta, die eine hervorragende Verbindung
mit jeder Soße eingeht. 500 g 4,40

Pasta all uovo di Campofilone
Nach alter Tradition hergestellte Nudel aus
Hartweizengries und Ei. 250 g 4,70

Pasta all uovo di Campofilone
Maltagliate. 250 g 4,70

Risottoreis
Ein sehr rundkörniger Arborio Reis - bestens
geeignet für ein cremiges Risotto. 1000 g 5,80

Wein und Prosecco

Dolcetto d'Alba
Wein aus dem Piemont vom Weingut des Grafen
Fracassi in Cherasco. 0,75 l 13,00

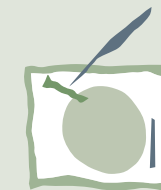
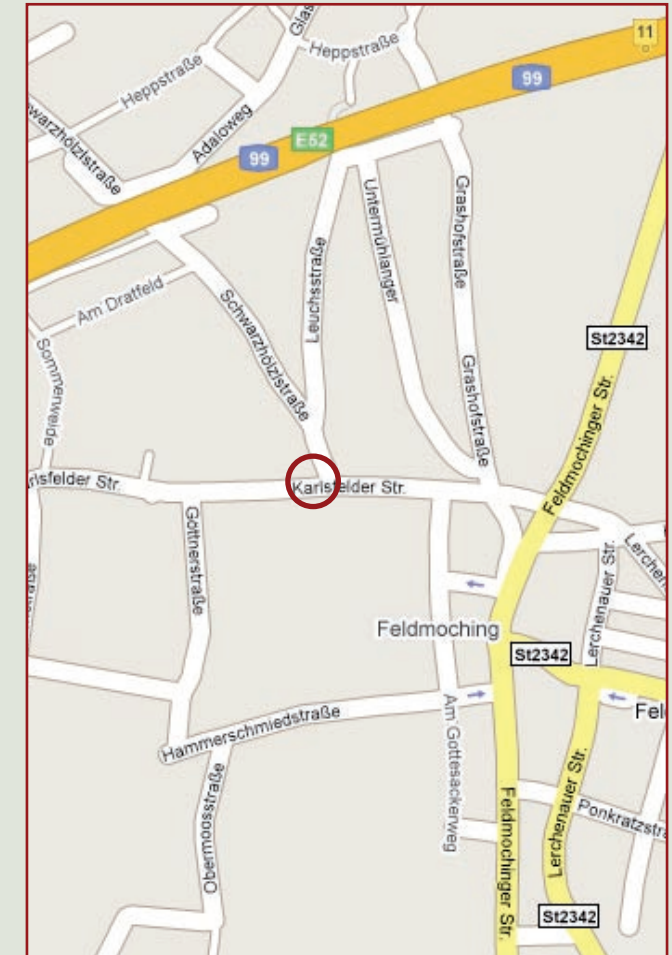
Barbera d'Alba 2019
Wein aus dem Piemont vom Weingut des Grafen
Fracassi in Cherasco. 0,75 l 15,00

Barolo Mantoetto 2017 DOCG
Wein aus dem Piemont vom Weingut des Grafen
Fracassi in Cherasco. 0,75 l 35,00

Prosecco „Ciodet“
Köstlicher Prosecco aus dem
Valdobbiadene Conegliano Tal im Treviso. Getrunken
wird dieser Prosecco bei 6 - 8 Grad. Seine Perlage ist
fein, stetig und mit einem leicht blumigen
Bouquet. 11 % Alkohol. Extra dry. 0,75 l 10,00



So finden Sie uns:



Olivenöl und mehr ...

Karlsfelder Straße 20

80995 München

Telefon: 049 89 3 13 54 28

info@olivenoelundmehr.com

www.olivenoelundmehr.com