

Absender:

bitte
freimachen

ölkampagne

Woldemar von Heyden
Leuschnerdamm 15
10999 Berlin

Neue Olivenernte im November: Jetzt Olivenöl fürs ganze Jahr bestellen!

Das Prinzip der *ölkampagne* – Erzeuger-Direktvertrieb, ohne Zwischenhandel einmal jährlich unmittelbar nach der Ernte – vermeidet hohe Lager-, Verpackungs- und Transportkosten. So wird ein Olivenöl der Spitzenklasse auch für den normalen Geldbeutel erschwinglich. Voraussetzung dafür ist, dass der persönliche Jahresbedarf kalkuliert, dieser im Voraus bestellt und dann selbst gelagert wird.

Olivenöl der *ölkampagne* gibt es nicht im Laden, sondern nur im Direktvertrieb. Unmittelbar zur Ernte verkaufen wir auf Vorbestellung.

Geliefert werden Behälter à 5 Liter zum Preis von 75 EUR.

Bei Lieferung fallen folgende Versandkosten an:

1 Kanister 7,50 EUR
bis 3 Kanister 10,00 EUR
ab 4 Kanister Versand kostenlos

Selbstabholung in Berlin ist möglich. Wir bitten hierbei um vorherige telefonische Absprache. Selbstabholer erhalten bei Abnahme von mindestens 4 Kanistern (20 Liter) einen Rabatt von 2,50 EUR pro Kanister.

Bestellungen bitte an:

ölkampagne
Leuschnerdamm 15
10999 Berlin
Internet: www.oelkampagne.de (Bestellformular)
Email: info@oelkampagne.de
Fax: 0 32 1 2 - 327 63 73
Telefon: 0 30 - 6 15 13 72

ölkampagne



Natives Olivenöl extra

Erste Güteklasse (Superiore), direkt vom Produzenten

**Schon ab Dezember ist das
ganz frische Olivenöl aus
der November-Ernte bei uns
erhältlich!**

Azienda Agricola Noiano, Farnese (Italien), www.oelkampagne.de

Feinstes Olivenöl direkt vom Erzeuger

Unweit des Lago di Bolsena, inmitten der jahrtausende alten etruskischen Kulturlandschaft des Dreiländerecks Toskana-Umbrien-Latium, liegt das kleine, mittelalterliche Farnese. Hier wird auf fruchtbaren Vulkanböden, beeinflusst vom milden Klima des nahen thyrrenischen Meeres, seit Generationen ein Olivenöl der Spitzenklasse produziert. In Farnese wird überwiegend die für diesen Landstrich charakteristische Olivensorte *Canino* kultiviert. Die Canino-Oliven sind relativ klein, dafür aber kräftig und widerstandsfähig.

Ende Oktober verfärben sich die Canino-Oliven langsam von grün nach schwarz. Dann beginnt die Ernte. Bei einer frühen Ernte mit hohem Anteil an grünen Oliven ist die Ausbeute zwar geringer, die Qualität Olivenöls jedoch um so höher. Zur Ernte werden die Oliven von den Baumzweigen gekämmt und in darunter ausgelegten Netzen aufgefangen. Die Oliven werden in luftdurchlässigen Körben zur örtlichen Ölmühle gebracht und dort stets am Erntetag, allerspätestens jedoch innerhalb von 24 Stunden verarbeitet.

Die Ölmühle verfügt über eine hochmoderne Anlage, die bei niedrigen Temperaturen und ohne Luftkontakt mit rein mechanischen Verfahren arbeitet. Das Olivenöl wird im Anschluss schonend gefiltert und in der Ölmühle in die klassischen 5-Liter Weissblechkanister abgefüllt.

Unser frisch produziertes Olivenöl ist eine aussergewöhnliche Geschmackserfahrung. Das Canino-Öl ist intensiv grün mit goldgelben Tönen. Der Geschmack ist mittelfruchtig in Richtung Kräuter und Artischocke, intensiv bitter und scharf ausbalanciert, mit einem angenehmen Nachgeschmack nach Artischocke.



Kompromißlose Qualität zu fairem Preis

Mit der *ölkampagne* bieten wir ein erntefrisches Olivenöl nativ extra der höchsten Kategorie (Superiore). Ein hochwertiges Olivenöl wie dieses hat immer hohe Produktionskosten und ist damit nicht billig. Dennoch können wir zeigen, wie ein Olivenöl höchster Qualität auch für Normalverbraucher erschwinglich wird. Wir verzichten auf teure Flaschen und unterschiedliche Abfüllungen und bieten unser Olivenöl stattdessen in 5-Liter-Kanistern an. Für die Lagerung des eigenen Jahresvorrats sorgt jeder selbst und trägt damit dazu bei, den Logistikkanteil an den Gesamtkosten niedrig zu halten. Der Verkauf unseres Olivenöls erfolgt nicht in Läden, sondern ausschließlich im kostengünstigeren Direktvertrieb der *ölkampagne*.

Ja, ich bestelle jetzt das köstliche Olivenöl!

Liefern Sie mir bitte:

Anzahl: Behälter à 5 Liter zu EUR 75*

* zzgl. Versandkosten (Preise innerhalb Deutschlands):
1 Behälter: 7,50 EUR, bis 3 Behälter: 10,00 EUR,
ab 4 Behälter versandkostenfrei. Selbstabholung in Berlin ist möglich. Für Selbstabholer gilt ab 4 Behälter (20 Liter) ein ermäßigter Preis von 72,50 EUR pro Behälter.

Name:

Strasse:

PLZ Ort:

Telefon:

Email:

Datum:

Unterschrift: