

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.

Behälter à 5 Liter: 90 EUR, Behälter à 3 Liter: 63 EUR

Versandkosten innerhalb Deutschlands:

1 Kanister 7,50 EUR

bis 4 Kanister 10,00 EUR

ab 360,00 EUR Gesamtbestellwert ist der Versand kostenlos.

Selbstabholung in Berlin ist möglich. Wir bitten hierbei um vorherige telefonische Absprache. Selbstabholer erhalten ab einem Mindestbestellwert von 360 EUR einen Rabatt von 2,50 EUR pro 5-Liter Kanister bzw. von 1,50 EUR pro 3-Liter Kanister.

Bestellungen bitte an:

ölkampagne

Leuschnerdamm 15

10999 Berlin

Internet: www.oelkampagne.de (Bestellformular)

Email: info@oelkampagne.de

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 viele unterschiedliche Abfüllungen und bieten unser Olivenöl stattdessen nur in 5-Liter- und in 3-Liter-Kanistern an. Für die Lagerung des eigenen Jahresvorrats sorgt jeder selbst und trägt damit dazu bei, den Logistikanteil an den Gesamtkosten niedrig zu halten. Der Verkauf unseres Olivenöl erfolgt nicht in Läden, sondern ausschließlich im kostengünstigeren Direktvertrieb der *ölkampagne*.

Ja, ich bestelle jetzt das köstliche Olivenöl!

Anzahl: Behälter à 5 Liter zu EUR 90,00*

Anzahl: Behälter à 3 Liter zu EUR 63,00*

* zzgl. Versandkosten (Preise innerhalb Deutschlands):
1 Behälter: 7,50 EUR, bis 4 Behälter: 10,00 EUR, bei
Gesamtbestellwert ab 360,00 EUR versandkostenfrei.
Selbstabholung in Berlin ist möglich. Selbstabholer erhalten
bei einem Gesamtbestellwert ab 360,00 EUR Rabatt von
2,50 EUR pro 5-Liter- bzw. 1,50 EUR pro 3-Liter Behälter.

Name:

Strasse:

PLZ Ort:

Telefon:

Email:

Datum:

Unterschrift: