



OLIVENÖL PRESIDIO SLOW FOOD N51 0,5 LIT | Graziano Decimi Italien | Umbrien

0,5 lit.

WARUM DIESES OLIVENÖL: Weil es sehr kräftig ist, mit wunderbaren Noten nach frisch geschnittenem Gras und Artischocke. Es besteht nur aus Oliven von Olivenbäumen, die mindestens 100 Jahre alt sind. Daher trägt es das Label "Presidio Slow Food".



*Preis

CHF 34.80



EMOZIONE 0,5 LIT 2025 | Graziano Decimi Italien | Umbrien

zarte Schärfe | auch in 3 + 5 l Bag-in-Box! | 0,5 lit.

WARUM DIESES ÖL: Graziano Decimi ist der absolute Perfektionist unter den Olivenölproduzenten Italiens. Immer im November zieht er sich nach der Ernte in seinen Frantoio zurück, um die ideale Mischung zu finden. Das "Emozione" weist kräftige Noten nach Gras und Artischocke auf, zeigt im Abgang aber nur eine milde Schärfe.



PASST ZU: Fleisch, Salaten, Gemüse

*Preis

DER PRODUZENT: Graziano Decimi war Bauunternehmer. Dann warf er den Bettel hin und wurde Olivenölbauer. Er gehört unterdessen zu den Besten in ganz Italien, holt zahlreiche Preise im In- und Ausland ab. Viel macht er sich nicht daraus. Er will einfach perfektes Olivenöl produzieren ohne Fehleraromen. Deshalb schliesst er sich Ende Oktober für einen Monat in seine Mühle ein, um auf dieses Ziel hinzuarbeiten. Jedes Jahr auf's Neue. Es gelingt ihm immer.

CHF 29.80

BIOLOGICO 0,5 LIT. 2025 | Graziano Decimi Italien | Umbrien

auch 1 dl + 2,5 dl Flacons | 3 l und 5 l Box! | | 0,5 lit.



WIE ES RIECHT: Dieses kostbare Bio-Öl von Graziano Decimi weist eine perfekte Balance zwischen Schärfe und Bitterkeit auf. Es riecht nach Disteln, grünen Oliven und frisch geschnittenem Gras.

PASST ZU: Fleisch, gebratenem Gemüse, Mozzarella, Vanille-Glacé.

DER PRODUZENT: Graziano Decimi war Bauunternehmer. Dann schloss er sein Unternehmen und wurde Olivenölbauer. Er gehört unterdessen zu den Besten in ganz Italien, holt zahlreiche Preise im In- und Ausland ab. Viel macht er sich nicht daraus. Er will einfach perfektes Olivenöl produzieren - ohne Fehlgeruch. Deshalb schliesst er sich Ende Oktober für einen Monat in seine Mühle ein, um auf dieses Ziel hinzuarbeiten. Jedes Jahr auf's Neue. Es gelingt ihm immer. Damit das Olivenöl ganzjährig frisch bleibt, kühlt er eine zweite Charge ab und füllt diese erst im Mai ab. So hat die Kundschaft immer sehr frisches Olivenöl.



*Preis

CHF 29.80

MORAILO 0,5 LIT 2025 | Graziano Decimi Italien | Umbrien

Dieses Öl gibt es auch in der 3 und 5 Liter Bag-in-Box. | | 0,5 lit.



WARUM DIESES ÖL: Graziano Decimi ist der absolute Perfektionist unter den Olivenölproduzenten Italiens. Immer im November zieht er sich nach der Ernte in seinen Frantoio zurück, um die ideale Mischung zu finden. Das "Moraiolo" weist kräftige Noten nach Tomatenblättern und Artischocke auf und zeigt im Abgang eine mittlere Schärfe auf.

PASST ZU: Fleisch, Salaten, Gemüse

DER PRODUZENT: Graziano Decimi war Bauunternehmer. Dann warf er den Bettel hin und wurde Olivenölbauer. Er gehört unterdessen zu den Besten in ganz Italien, holt zahlreiche Preise im In- und Ausland ab. Viel macht er sich nicht daraus. Er will einfach perfektes Olivenöl produzieren ohne Fehlgeruch. Deshalb schliesst er sich Ende Oktober für einen Monat in seine Mühle ein, um auf dieses Ziel hinzuarbeiten. Jedes Jahr auf's Neue. Es gelingt ihm immer.



*Preis

CHF 29.80

EMOZIONE 3 LIT. 2025 | Graziano Decimi Italien | Umbrien

zarte Schärfe! | auch in 1 dl + 0,5 l Flasche + 5 l Box! | | 3 lit Bag-in-Box

WARUM DIESES ÖL: Graziano Decimi ist der absolute Perfektionist unter den Olivenölproduzenten Italiens. Immer im November zieht er sich nach der Ernte in seinen Frantoio zurück, um die ideale Mischung zu finden. Das "Emozione" weist kräftige Noten nach Gras und Artischocke auf, zeigt im Abgang aber nur eine milde Schärfe.

PASST ZU: Fleisch, Salaten, Gemüse

DER PRODUZENT: Graziano Decimi war Bauunternehmer. Dann warf er den Bettel hin und wurde Olivenölbauer. Er gehört unterdessen zu den Besten in ganz Italien, holt zahlreiche Preise im In- und Ausland ab. Viel macht er sich nicht daraus. Er will einfach perfekte Öle produzieren ohne Fehleraromen. Deshalb schliesst er sich Ende Oktober für einen Monat in seine Mühle ein, um auf dieses Ziel hinzuarbeiten. Jedes Jahr auf's Neue. Es gelingt ihm immer.

BAG-IN-BOX: Das sind Karton gebinde mit im innern einem Plastiksack, der sich bei jeder Ölentnahme etwas entleert. So ist gewährleistet, dass keine Luft mit dem Öl in Kontakt kommt, was jedem Olivenöl schadet.



*Preis

CHF 128.80



BIOLOGICO 3 LIT. 2025 | Graziano Decimi Italien | Umbrien

auch 1 dl u. 2,5 dl Flacons | 0,5 l Flasche + 5 l Box! | | 3 lit Bag-in-Box

WARUM DIESES ÖL: Dieses kostbare Bio-Öl von Graziano Decimi weist eine perfekte Balance zwischen Schärfe und Bitterkeit auf. Es riecht nach Diesteln, grünen Oliven und frisch geschnittenem Gras.

PASST ZU: Fleisch, gebratenem Gemüse, Mozzarella, Vanille-Glacé.

DER PRODUZENT: Graziano Decimi war Bauunternehmer. Dann warf er den Bettel hin und wurde Olivenölbauer. Er gehört unterdessen zu den Besten in ganz Italien, holt zahlreiche Preise im In- und Ausland ab. Viel macht er sich nicht daraus. Er will einfach perfekte Öle produzieren ohne Fehleraromen. Deshalb schliesst er sich Ende Oktober für einen Monat in seine Mühle ein, um auf dieses Ziel hinzuarbeiten. Jedes Jahr auf's Neue. Es gelingt ihm immer.

BAG-IN-BOX: Das sind Karton gebinde mit im innern einem Plastiksack, der sich bei jeder Ölentnahme etwas entleert. So ist gewährleistet, dass keine Luft mit dem Öl in Kontakt kommt, was jedem Olivenöl schadet.



*Preis

CHF 128.80



MORAILO 3 LIT. 2025 | Graziano Decimi Italien | Umbrien

Dieses Öl gibt es auch in der 5-Liter-Bag-in-Box und in Flaschen zu 0,5 Liter. | | 3 lit Bag-in-Box

WARUM DIESES ÖL: Graziano Decimi ist der absolute Perfektionist unter den Olivenölproduzenten Italiens. Immer im November zieht er sich nach der Ernte in seinen Frantoio zurück, um die ideale Mischung zu finden. Das "Moraiolo" weist kräftige Noten nach Tomatenblättern und Artischocke auf und weist eine mittlere Schärfe auf.



PASST ZU: Fleisch, Salaten, Gemüse

*Preis

DER PRODUZENT: Graziano Decimi war Bauunternehmer. Dann warf er den Bettel hin und wurde Olivenölbauer. Er gehört unterdessen zu den Besten in ganz Italien, holt zahlreiche Preise im In- und Ausland ab. Viel macht er sich nicht daraus. Er will einfach perfektes Olivenöl produzieren ohne Fehleraromen. Deshalb schliesst er sich Ende Oktober für einen Monat in seine Mühle ein, um auf dieses Ziel hinzuarbeiten. Jedes Jahr auf's Neue. Es gelingt ihm immer.

CHF 128.80

EMOZIONE 5 LIT. 2025 | Graziano Decimi Italien | Umbrien

zarte Schärfe | auch 1 dl u. 2,5 dl Flacons | 0,5 l Flasche und 3 l Box! | | 5 lit. Bag-in-Box

WARUM DIESES ÖL: Graziano Decimi ist der absolute Perfektionist unter den Olivenölproduzenten Italiens. Immer im November zieht er sich nach der Ernte in seinen Frantoio zurück, um die ideale Mischung zu finden. Das "Emozione" weist kräftige Noten nach Gras und Artischocke auf, zeigt im Abgang aber nur eine milde Schärfe.



PASST ZU: Fleisch, Salaten, Gemüse

*Preis

DER PRODUZENT: Graziano Decimi war Bauunternehmer. Dann warf er den Bettel hin und wurde Olivenölbauer. Er gehört unterdessen zu den Besten in ganz Italien, holt zahlreiche Preise im In- und Ausland ab. Viel macht er sich nicht daraus. Er will einfach perfekte Öle produzieren ohne Fehleraromen. Deshalb schliesst er sich Ende Oktober für einen Monat in seine Mühle ein, um auf dieses Ziel hinzuarbeiten. Jedes Jahr auf's Neue. Es gelingt ihm immer.

CHF 198.80

BAG-IN-BOX: Das sind Karton gebinde mit im innern einem Plastiksack, der sich bei jeder Ölentnahme etwas entleert. So ist gewährleistet, dass keine Luft mit dem Öl in Kontakt kommt, was jedem Olivenöl schadet.

BIOLOGICO 5 LIT. 2025 | Graziano Decimi Italien | Umbrien

auch 1 dl u. 2,5 dl Flacons | 0,5 l Flasche + 5 l Box! | | 3 lit Bag-in-Box

WARUM DIESES ÖL: Dieses kostbare Bio-Öl von Graziano Decimi weist eine perfekte Balance zwischen Schärfe und Bitterkeit auf. Es riecht nach Diesteln, grünen Oliven und frisch geschnittenem Gras.

PASST ZU: Fleisch, gebratenem Gemüse, Mozzarella, Vanille-Glacé.

DER PRODUZENT: Graziano Decimi war Bauunternehmer. Dann warf er den Bettel hin und wurde Olivenölbauer. Er gehört unterdessen zu den Besten in ganz Italien, holt zahlreiche Preise im In- und Ausland ab. Viel macht er sich nicht daraus. Er will einfach perfekte Öle produzieren ohne Fehleraromen. Deshalb schliesst er sich Ende Oktober für einen Monat in seine Mühle ein, um auf dieses Ziel hinzuarbeiten. Jedes Jahr auf's Neue. Es gelingt ihm immer.

BAG-IN-BOX: Das sind Karton gebinde mit im innern einem Plastiksack, der sich bei jeder Ölentnahme etwas entleert. So ist gewährleistet, dass keine Luft mit dem Öl in Kontakt kommt, was jedem Olivenöl schadet.



*Preis

CHF 198.00



MORAILO 5 LIT. 2025 | Graziano Decimi Italien | Umbrien

auch in der 3 lit Bag-in-Box | oder 0,5 lit Flacon. | | 500 cl

WARUM DIESES ÖL: Graziano Decimi ist der absolute Perfektionist unter den Olivenölproduzenten Italiens. Immer im November zieht er sich nach der Ernte in seinen Frantoio zurück, um die ideale Mischung zu finden. Das "Moraiolo" weist kräftige Noten nach Tomatenblättern und Artischocke auf und zeigt im Abgang eine mittlere Schärfe auf.

PASST ZU: Fleisch, Salaten, Gemüse

DER PRODUZENT: Graziano Decimi war Bauunternehmer. Dann warf er den Bettel hin und wurde Olivenölbauer. Er gehört unterdessen zu den Besten in ganz Italien, holt zahlreiche Preise im In- und Ausland ab. Viel macht er sich nicht daraus. Er will einfach perfektes Olivenöl produzieren ohne Fehleraromen. Deshalb schliesst er sich Ende Oktober für einen Monat in seine Mühle ein, um auf dieses Ziel hinzuarbeiten. Jedes Jahr auf's Neue. Es gelingt ihm immer.



*Preis

CHF 198.80



EMOZIONE 0,1 LIT. 2025 (AUSVERKAUFT) | Graziano Decimi Italien | Umbrien

zarte Schärfe | auch 2,5 dl u. 0,5 dl Flacons | 3 l und 5 l Box! | 0,1 lit.



WARUM DIESES ÖL: Graziano Decimi ist der absolute Perfektionist unter den Olivenölproduzenten Italiens. Immer im November zieht er sich nach der Ernte in seinen Frantoio zurück, um die ideale Mischung zu finden. Das "Emozione" weist kräftige Noten nach Gras und Artischocke auf, zeigt im Abgang aber nur eine milde Schärfe.

PASST ZU: Fleisch, Salaten, Gemüse

DER PRODUZENT: Graziano Decimi war Bauunternehmer. Dann warf er den Bettel hin und wurde Olivenölbauer. Er gehört unterdessen zu den Besten in ganz Italien, holt zahlreiche Preise im In- und Ausland ab. Viel macht er sich nicht daraus. Er will einfach perfekte Olivenöle produzieren ohne Fehleraromen. Deshalb schliesst er sich Ende Oktober für einen Monat in seine Mühle ein, um auf dieses Ziel hinzuarbeiten. Jedes Jahr auf's Neue. Es gelingt ihm immer.



MORAILOLO 0,1 LIT 2025 | Graziano Decimi Italien | Umbrien

Dieses Olivenöl gibt es auch in anderen Flaschengrössen, siehe hier. | 0,1 lit



WARUM DIESES ÖL: Graziano Decimi ist der absolute Perfektionist unter den Olivenölproduzenten Italiens. Immer im November zieht er sich nach der Ernte in seinen Frantoio zurück, um die ideale Mischung zu finden. Das "Moraiolo" weist kräftige Noten nach Tomatenblättern und Artischocke auf und zeigt im Abgang eine mittlere Schärfe auf.

PASST ZU: Fleisch, Salaten, Gemüse

DER PRODUZENT: Graziano Decimi war Bauunternehmer. Dann warf er den Bettel hin und wurde Olivenölbauer. Er gehört unterdessen zu den Besten in ganz Italien, holt zahlreiche Preise im In- und Ausland ab. Viel macht er sich nicht daraus. Er will einfach perfektes Olivenöl produzieren ohne Fehleraromen. Deshalb schliesst er sich Ende Oktober für einen Monat in seine Mühle ein, um auf dieses Ziel hinzuarbeiten. Jedes Jahr auf's Neue. Es gelingt ihm immer.



*Preis

CHF 9.80

UMBRIA DOP 0,1 LIT 2025 | Graziano Decimi Italien | Umbrien



Dieses Olivenöl gibt es auch in andern Grössen - hier. | | 100 ml

WARUM DIESES ÖL: Dieses Olivenöl, das aus den Sorten Moraiolo, Frantoio und Leccino hergestellt wurde, kommt aus speziellen Lagen, die als besonders geeignet für das Wachstum der Olivenbäume erkoren wurden. Deshalb trägt dieses Olivenöl auch die geographische Ursprungsbezeichnung DOP.

Dieses Olivenöl ist elegant und mittelscharf.

Graziano Decimi gilt als Künstler unter den italienischen Olivenölbauern. Für seine Produkte erhält er regelmässig höchste Auszeichnungen.



*Preis

CHF 9.80

BALDUCCIO 2,5 LIT 2025 | Adriano März Italien | Toskana

auch in 0,5 l Flasche! | 2,5 lit. Bag-in-Box

WIE ES RIECHT: Dieses Öl riecht intensiv nach frisch geschnittenem Gras und Artischocke. Er ist ziemlich scharf und weist eine gewisse Bitterkeit auf.

PASST ZU: Fleisch, Salat, Glacé

DER PRODUZENT: Andreas März gehört zu den Pionieren in Sachen sauberem Olivenöl. Unermüdlich kämpft er mit seiner Fachzeitschrift "Merum" für neue Standards und mehr Ehrlichkeit im internationalen Olivenölgeschäft. Nur das kann die kleinen, wirklich sauber produzierenden Olivenölbauern stärken.

BAG-IN-BOX: Das ist ein Gebinde, das beim Abzapfen von Olivenöl mitschrumpft. Auf diese Weise kommt das Olivenöl nie in Kontakt mit Luft, was jedem Olivenöl schadet.



*Preis

CHF 109.80

BALDUCCIO 0,5 LIT 2025 | Adriano März Italien | Toskana

auf Anfrage auch in der 2,5 lit Bag-in-Box erhältlich. | | 0,5 lit.

WIE ES RIECHT: Dieses Öl riecht auch in seiner neusten Ausgabe von 2023 intensiv nach frisch geschnittenem Gras und Artischocke. Es ist eher auf der scharfen Seite und weist eine zart-frische Bitterkeit auf.

PASST ZU: Fleisch, Salat, Glacé

DER PRODUZENT: Andreas März gehört zu den Pionieren in Sachen sauberer Olivenölproduktion. Unermüdlich kämpft er mit seiner Fachzeitschrift "Merum" für neue Standards und mehr Ehrlichkeit im internationalen Olivenölgeschäft. Nur das kann die kleinen, wirklich sauber produzierenden Olivenölbauern stärken. Seit einigen Jahren liegt die Produktion in den Händen seines Sohnes Adriano März.



*Preis

CHF 31.80