



EMOZIONE 0,5 LIT 2024 | 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

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 Fehlgerüche. 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



BIOLOGICO 0,5 LIT. 2024 | 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 Fehlgerüche. 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



MORAIOLO 0,5 LIT 2024 | 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 Fehlgerüche. 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



GRAN CRU EREMITA 0,5 LIT 2024 | Luigi Tega Italien | Umbrien

100% Moraiolo | | 0,5 lit.

WIE ES RIECHT: Ein intensiv aromatisches Olivenöl aus Umbrien von Luigi Tega, das nach frisch geschnittenen Tomatenblättern und Artischocke riecht sowie frischer Zitrone. Es ist ziemlich scharf.

PASST ZU: gekochtem Gemüse, Salaten, Fleisch

DER PRODUZENT: Luigi Tega produziert verhältnismässig viel verschiedene Öle. Das "Gran Cru" ist sein Vorzeigöl. Es weist keine Fehlgerüche auf und besteht jede Panel-Prüfung, weil Luigi Tega weiss, wie man ein perfektes Olivenöl produziert.



*Preis

CHF 28.80

EMOZIONE 3 LIT. 2024 | Graziano Decimi Italien | Umbrien

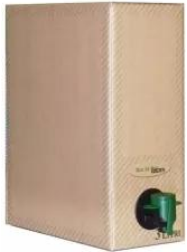
zarte Schärfe! | auch in 1 dl + 0,5 l Flasche + 5 l Box! | | 3 lit Bag-in-Box

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 Fehlparomen. 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 138.80

BIOLOGICO 3 LIT. 2024 | Graziano Decimi Italien | Umbrien

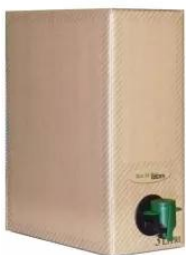
auch 1 dl u. 2,5 dl Flacons | 0,5 l Flasche + 5 l Box! | | 3 lit Bag-in-Box

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 Fehlparomen. 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

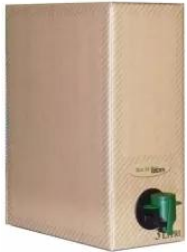
MORAIOLO 3 LIT. 2024 | Graziano Decimi Italien | Umbrien

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

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 Fehlgerüche. 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 128.80

EMOZIONE 5 LIT. 2024 | Graziano Decimi Italien | Umbrien

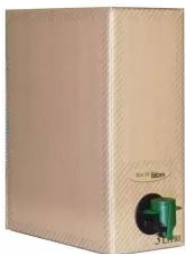
zarte Schärfe | auch 1 dl u. 2,5 dl Flacons | 0,5 l Flasche und 3 l Box! | | 5 lit. Bag-in-Box

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

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 Fehlgerüche. 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 198.80

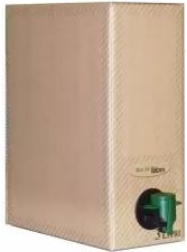
BIOLOGICO 5 LIT. 2024 | Graziano Decimi Italien | Umbrien

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

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 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. 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 198.80

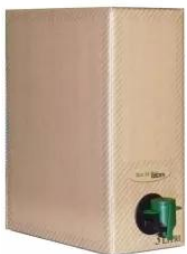
MORAIOLO 5 LIT. 2024 | Graziano Decimi Italien | Umbrien

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



BIOLOGICO 0,1 LIT 2024 | Graziano Decimi Italien | Umbrien

auch in 5 dl Flasche | 3 l und 5 l Box! | | 1 dl

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 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 Fehlgerüche. 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



MORAILO 0,1 LIT 2024 | 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 Fehlgerüche. 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



EMOZIONE 0,1 LIT. 2024 | 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.



*Preis

CHF 9.90