

Firmenpräsente *mit Herkunft.*

FEINKOST & SPEZIALITÄTEN AUS SÜDTALIEN

Ausgewählte Spezialitäten aus zwei kalabrischen Familienbetrieben, als besonderes Zeichen der Wertschätzung für *Kunden, Geschäftspartner und Teams.*

AB
25
STÜCK



Bio-Olivenöl aus eigener Mühle.

Liquirizia di Calabria D.O.P.: kalabrische Süßholzwurzel mit geschützter Ursprungsbezeichnung.

Zwei Familien. Zwei Handschriften. Ein Präsent mit Geschichte.

GRUSSKARTE AUF WUNSCH INKLUSIVE

Sahra Louhichi · sahra@entdeckekalabrien.de

Auf einen Blick: drei Präsentstufen,
je nachdem, wen Sie beschenken.

Geschenkverpackung und Herkunftskarte inklusive; Grußkarte auf Wunsch ebenfalls. Gern legen wir auch Ihre eigenen Karten bei.

LIEFERTERMIN
nach Absprache

FÜR EIN FEINES DANKESCHÖN	UNSERE EMPFEHLUNG FÜR BESONDERE Wertschätzung	FÜR IHRE WICHTIGSTEN BEZIEHUNGEN
Piccolo  • Bio-Oliveöl extra · 0,25 l • Bergamotte & Süßholzwurzel · 230 g • Cracker mit Süßholzwurzel • Geschenkverpackung netto je Box 34 €	Classico  • Bio-Oliveöl extra · 0,5 l • Clementine & Süßholzwurzel · 230 g • Süßholz-Creme mit Olivenöl • Cracker mit Süßholzwurzel • Geschenkverpackung netto je Box 49 €	Gran Riserva NEU · MIT LIMOLIO  • Bio-Oliveöl extra · 0,75 l • Limolio Signature Edition · 0,25 l • 2 Konfitüren nach Wahl · je 230 g • Süßholz-Creme mit Olivenöl • Bio-Lakritzbonbons • Cracker mit Süßholzwurzel • Geschenkverpackung netto je Box 89 €

Kleineres Budget?

Essenziale für 17,90 € netto (Seite 3). Für größere Stückzahlen entwickeln wir auch individuelle Lösungen unter 17,90 € netto.

ab 25 Listenpreis	ab 50 Firmenkonditionen	ab 100 Staffelpreis	ab 250 Projektpreis
----------------------	----------------------------	------------------------	------------------------

Präsentstufen frei kombinierbar: Die Mindestabnahme von 25 Präsenten gilt für den Gesamtauftrag, zum Beispiel Classico für Ihre Kunden und Gran Riserva für Ihre wichtigsten Partner. **Konfitüre nach Wahl:** Bergamotte, Clementine oder Feige, ohne Aufpreis.

Weihnachten 2026: Liefertermin individuell vereinbar · Mindestabnahme 25 Präsenten · Zentrale Lieferung an eine Lieferadresse innerhalb Deutschlands inklusive. Direktversand an mehrere Empfängeradressen gegen Aufpreis · Alle Preise netto.

Zwei Alternativen.

Für Liebhaber feiner Öle. Oder bewusst kompakt.

Für Empfänger, die lieber herzhaft genießen, und für größere Teams, Veranstaltungen oder klar definierte Budgets, ohne auf Herkunft und Qualität zu verzichten.



DUETTO · DIE OLIVENÖL-EDITION

Zwei Öle aus einer Mühle.

- Bio-Olivenöl extra · 0,5 l
- LimOlio Signature Edition · 0,5 l
- Geschenkverpackung und Herkunftskarte
- Grußkarte auf Wunsch inklusive

49 €

netto je Box



ESSENZIALE · BEWUSST KOMPAKT

Eine feine Geste mit Geschichte.

- Bio-Olivenöl extra · 0,25 l
- Geschenkkarton
- Herkunftskarte
- Grußkarte auf Wunsch inklusive

17,90 €

netto je Präsent

Gleicher Preis wie Classico, zwei Geschmacksrichtungen: Duetto und Classico lassen sich innerhalb eines Auftrags frei kombinieren. Zentrale Lieferung an eine Lieferadresse innerhalb Deutschlands inklusive. Direktversand an mehrere Empfängeradressen gegen Aufpreis.

Zwei Öle. Eine Mühle.

Das Herzstück jedes Präsents.

Das Bio-Olivenöl der Tenute dell'Acquaniti steht im Mittelpunkt unserer Präsentlinien. Neu im Sortiment: LimOlio, die Signature Edition mit Zitronen aus eigenem Anbau.



OLIO · BIO-OLIVENÖL EXTRA

Das Original

*Frisches Gras. Süße Mandel.
Ein feiner Hauch Tomate.*

Tiefgrün mit goldgelben Reflexen. Am Gaumen charaktervoll, mitgeprägt von der autochthonen Sorte Dolce di Rossano.

Serviertipp: zu frischem Brot, Antipasti oder als letzter Akzent auf Pasta und Gemüse.

In jedem Präsent



SIGNATURE EDITION

LimOlio

*Zwei Ernten.
Eine kalabrische Handschrift.*

Bio-Oliven und Bio-Zitronen aus eigenem Anbau treffen bereits beim Mahlen aufeinander und vereinen sich zu einer unverkennbar kalabrischen Komposition. So entsteht ein fruchtig-kräuteriges Öl mit frischen, feinen Zitronennoten.

Serviertipp: roh über Salate, warm zu Fischgerichten oder als letzter Akzent direkt am Tisch.

In Gran Riserva und Duetto · als Zusatz zu jeder Box:
0,25 l für + 15 €

Oliven und Zitrusfrüchte: die zwei Symbole der Piana di Sibari, vereint in einer Flasche.

Zwei Häuser, eine Landschaft, *eine Herkunft, die man schmeckt.*

Die Herkunft hinter jedem Präsent.



Die Tenute dell'Acquaniti bei Pietrapaola an der Ionischen Küste Kalabriens.

Der Geschmack Kalabriens.

An der ionischen Küste Südtaliens, in Pietrapaola, pflegt die Familie seit drei Generationen rund 18.000 Olivenbäume, darunter die autochthone Sorte Dolce di Rossano. Die Oliven werden innerhalb weniger Stunden in der eigenen Mühle verarbeitet, bei unter 27 °C kalt extrahiert und vor Ort abgefüllt.

Grün-fruchtig. Elegant bitter. Fein pfeffrig im Abgang.

Ein Öl, das man nicht nur verwendet, sondern bewusst serviert: zu frischem Brot, Antipasti oder als feiner Abschluss über Pasta und Gemüse.

Von geschulten Prüfern verkostet und als Extra Vergine bestätigt, ohne festgestellten Fehlton. Dazu enthält das Öl 15 mg Vitamin E je 100 g, das sind 125 % der europäischen Referenzmenge.

MESSBARE QUALITÄT

0,26 %

freie Fettsäuren

**Zulässiger Höchstwert
für Extra Vergine: 0,80 %**

Außergewöhnlich niedrig: ein messbarer Ausdruck von Frische und sorgfältiger Verarbeitung.



Verarbeitung der Süßholzwurzel bei Romano.

Kalabrische Süßholzwurzel

Liquirizia di Calabria D.O.P.: die Wurzel, aus der echtes Lakritz entsteht.

In der Piana di Sibari wächst die kalabrische Süßholzwurzel wild. Seit 1940 widmet sich die Familie Romano ihrer Verarbeitung. Die Wurzeln werden von Hand geerntet und in unmittelbarer Nähe der Felder verarbeitet.

Diese besondere Wurzel prägt mehrere Spezialitäten des Sortiments, von den fruchtreichen Bio-Konfitüren über die Süßholz-Creme mit Olivenöl bis zu den Bio-Lakritzbonbons, und verleiht ihnen ihre unverwechselbare kalabrische Handschrift.

Auch über die Feinkostlinie hinaus wird die Wurzel für Anwendungen in der Lebensmittel-, Kräuter- und Pharmaindustrie weiterverarbeitet.

Liquirizia di Calabria D.O.P.: kalabrische Süßholzwurzel

D.O.P. bezeichnet die geschützte Ursprungsbezeichnung. Erzeugung, Verarbeitung und Herkunft sind an das festgelegte Gebiet gebunden, mit derselben EU-Schutzstufe wie Parmigiano Reggiano und Prosciutto di Parma. Für Süßholzwurzel gibt es in Europa genau eine solche Herkunftsbezeichnung: Liquirizia di Calabria D.O.P.

Ein Präsent wird danach beurteilt, was der Beschenkte darüber erzählen kann.

Was dieses Präsent besonders macht.

Herkunft. Handwerk. Nachweisbare Qualität.



3 GENERATIONEN

18.000 OLIVENBÄUME

CA. 200 HEKTAR

EIGENE MÜHLE

OLIO + LIMOLIO



PIETRAPAOLA · KALABRIEN

Tenute dell'Acquaniti

Olivenöl aus einer Herkunft: in Pietrapaola angebaut, in der eigenen Mühle bei unter 27 °C kalt extrahiert und vor Ort abgefüllt. Mit der autochthonen Sorte Dolce di Rossano.

ROMANO · PIANA DI SIBARI

Kalabrische Süßholzwurzel

Kalabrische Süßholzwurzel aus der Piana di Sibari. Sie wächst wild, wird von Hand geerntet und seit 1940 von der Familie Romano in unmittelbarer Nähe der Felder verarbeitet.

Ein Öl. Eine Herkunft.

Vom Olivenbaum bis zur Flasche bleibt dieses Öl in Pietrapaola: dort gewachsen, in der eigenen Mühle verarbeitet und vor Ort abgefüllt. Eine klar nachvollziehbare Herkunft statt einer anonymen „Mischung von Olivenölen aus der Europäischen Union“, wie sie viele Etiketten im Handel ausweisen.

D.O.P.

Kalabrische Süßholzwurzel. Geschützte Ursprungsbezeichnung.

Seit 1940

Familienbetrieb, spezialisiert auf kalabrische Süßholzwurzel.

ISO 22005

Zertifizierte Rückverfolgbarkeit entlang der Kette.

EU-Bio

Beide Häuser biologisch zertifiziert; Öl unter IT-BIO-004.

> 80 %

Fruchtanteil bei den Konfitüren; ohne industrielle Konservierungsstoffe.

*Eine Herkunft, die man erzählen kann.
Eine Qualität, die sich belegen lässt.*

Individuell zusammengestellt.

Passend zu Stückzahl und Budget.

Nennen Sie uns Stückzahl und Netto-Budget, wir machen Ihnen einen passenden Vorschlag.

Kleinere Präsente und Einzelprodukte stellen wir auf Anfrage individuell zusammen.



DAS ORIGINAL

Natives Bio-Olivenöl extra

Bio · eigene Mühle · Tenute dell'Acquaniti

0,25 l · 0,5 l · 0,75 l



NEU

SIGNATURE EDITION

LimOlio

Bio-Oliven und Bio-Zitronen aus eigenem Anbau, bereits beim Mahlen vereint

0,25 l · 0,5 l · 0,75 l

Zusatz zu jeder Box: 0,25 l + 15 €



Süßholz-Creme mit Olivenöl

Süßholzwurzel, verfeinert mit Olivenöl

Gourmet



Bergamotte & Süßholzwurzel

Bio · über 80 % Frucht · Romano

230 g



Clementine & Süßholzwurzel

Bio · über 80 % Frucht · Romano

230 g



Feige & Süßholzwurzel

Über 80 % Frucht · Romano

230 g



Cracker mit Süßholzwurzel

Glutenfrei · Carnaroli-Vollkornreis

Bio · 18 g



Bio-Lakritzbonbons

Süßholzwurzel · Honig · Rohrzucker

Bio · 50 g



Kräutertees

Radilizia pur · La Tisana mit acht Zutaten

Bio · 18 g

Einzelprodukte ab 25 Stück je Position, Preise auf Anfrage. Alle Preise netto.

Süßholzhaltige Erzeugnisse: Bei Bluthochdruck sollte ein übermäßiger Verzehr vermieden werden. Zutatenlisten, Nährwerte und Allergene erhalten Sie mit dem Angebot.

Vier Angaben genügen.

Für Ihr individuelles Angebot benötigen wir nur diese Angaben.

01

Stückzahl

Wie viele Präsente benötigen Sie?

02

Ihre Auswahl

z. B. 40 × Classico und
10 × Gran Riserva, oder nennen Sie
uns einfach Ihr Budget.

03

Liefertermin

Wann sollen die Präsente
ankommen?

04

Lieferung

Eine Firmenadresse oder mehrere
Empfängeradressen?

Sie erhalten ein konkretes Angebot.

Mit Inhalt, Verpackung, Grußkarte auf Wunsch, Gesamtpreis, Lieferbedingungen und verbindlichem Liefertermin. Bestellung und Termin werden anschließend bestätigt.

DAS GANZE JAHR ÜBER

*Wertschätzung kennt
keinen festen Anlass.*

Ob **Kundenjubiläum**, **Projektabschluss**, besonderer
Meilenstein oder **persönliches Dankeschön**: Unsere
Präsente sind für weit mehr als Weihnachten gedacht.

Liefertermin individuell vereinbar, auch kurzfristige Anfragen prüfen wir gern • Mindestabnahme 25 Präsente • Zentrale Lieferung an eine Lieferadresse innerhalb Deutschlands inklusive. Direktversand an mehrere Empfängeradressen gegen Aufpreis • Preise netto.

Angebot für Ihre Firmenpräsente anfragen

IHRE ANSPRECHPARTNERIN IN DEUTSCHLAND

Sahra Louhichi

Generalvertrieb Deutschland

Persönliche Betreuung von der Auswahl der passenden Präsente bis zur individuellen Zusammenstellung und Angebotsabwicklung.

sahra@entdeckekalabrien.de

