No. 16

Zitronenöl & Zitrone

Zitronenöl, 0,25l, Apulien; Salzmühle, 90g; Zitrone in Meersalz, 90g inkl. Geschenkkarton

Euro 22,50

Ein erfrischendes Zitronensalz, das, fein gemahlen, zu Geflügel, Fleisch, Gemüse und Obst passt. Dazu „Zitrone in Meersalz", die beliebte Würzcreme zu Fisch, Garnelen, Geflügel, Sahnesauce. Mit dabei unser natives Zitronenöl ohne Aromazusätze.

No. 17

Peperoniöl & Curry

Peperoniöl, 0,25l, Apulien; Black Curry, 90g inkl. Geschenkkarton

Euro 21,-

Im Black Curry, einer neuen Kreation der Wonnegauer Ölmühle stecken Koriander, Kumin, Pfeffer, Fenchel, Bockshornklee, Schwarzkümmel, Nelken, Senfsaat, Kardamom, Chili und Zimt. Durch leichtes Anrösten der Zutaten ensteht das besondere Aroma.

No. 18

Knoblauchöl & Pfeffer

Knoblauchöl, 0,25l, Apulien; Pfeffermühle, 50g; Rosa Pfeffer, 25g inkl. Geschenkkarton

Euro 22,50

Die Vier-Farben-Pfeffermühle enthält eine bunte Mischung, die Steaks, Frischkäse und Obstsalate würzt und ziert. Zum Nachfüllen Rosa Pfeffer, die Bezeichnung für ganze aus Brasilien stammende Schinusfrüchte. Dazu ein Knoblauchöl zum Aufmerken.

No. 19

Zitronenöl & Limonello

Zitronenöl, 0,25l, Apulien; Limonello, 100ml inkl. Geschenkbeutel

Euro 19,-

Wer kennt ihn nicht, den berühmten Likör Italiens. Dieser Limonello - so heißt er wirklich - ist ein fruchtiger Zitronenlikör von Sardinien mit intensiven Zitrusnoten. Als handliches Mitbringsel mit unserem Zitronenöl im weißen Geschenkbeutel.

No. 20

Peperoniöl & Lakritz

Peroniöl, 0,25l, Apulien; Lakritzdragees, 150g inkl. Geschenkbeutel

Euro 19,-

Eine angenehme Schärfe hinterlässt dieses Dragee aus weißer Schokolade und Himbeerpulver. Die hübschen roten Kugeln sind fruchtig, süß und scharf zugleich. Den „Kick" gibt das Lakritz im Innern. Mit Peperoniöl eine heiße Sache!

No. 21

Knoblauchöl & Trüffel

Knoblauchöl, 0,25l, Apulien; Tartufata, 120g inkl. Geschenkbeutel

Euro 19,50

In dieser Trüffelsauce stecken frische Champignons, 5% Sommertrüffeln, Olivenöl, Gewürze und Salz. Zu Pasta oder mit Zwiebeln, Pfeffer und Zitronenöl als Crostini-Aufstrich. Nur Knoblauch und Oliven erzeugen im Öl dieses Aroma, erstaunlich.

No. 22

Kräuteröl & Oliven

Kräuteröl, 0,25l, Apulien; Arbequina-Oliven, 210g inkl. Geschenkbeutel

Euro 13,-

Das Kräuteröl passt gut zu Kartoffeln, Gemüse und Suppen. Mit dabei der Klassiker unter den Oliven, die in Katalonien immer auf den Tisch kommen. Original werden sie mit Kern serviert. Ein günstiges Geschenk für den Besuch bei Freunden!

No. 23

Olivenöl frisch gepresst

Olivenöl, 0,5l, Katalonien; Bügelflasche Sonderedition

Euro 12,-

Ein absoluter Höhepunkt in jedem Herbst: Das frisch gepresste Öl aus Katalonien von der Cooperative Cabacés kommt direkt nach der Pressung zu uns und nur wenige Tage später in den Verkauf. Sehr beliebt. Unbedingt vorbestellen!

Wir machen Schenken einfach

In jedem Jahr kombinieren wir unsere hochwertigen Olivenöle neu mit spannenden Produkten. Ob als Gastgeschenk oder zu Weihnachten, für jeden Geschmack ist etwas dabei. Firmenpräsente oder größere Mengen gern auf Anfrage.

zait GmbH & Co. KG • Postfach 370 • 67265 Grünstadt
Telefon 06359 /924670 Email kontakt@zait.de

www.zait.de

ZAIT

GESCHENKE 2019

No. 1

Oliandi Die Olivenölprobe

3 x 0,25l Olivenöl
Apulien, Katalonien, Kreta
direkt vom Erzeuger

Euro 17,50

Eines unser beliebtesten Geschenke. Damit lassen sich Olivenöle aus drei Ländern und drei Regionen probieren: Italien, Apulien; Katalonien, Spanien und Griechenland, Kreta. Alle Dosen öffenen und den persönlichen Favoriten finden!

No. 2

Olivenöl Küchenzauber

3 x 0,5l Olivenöl
Apulien, Katalonien, Kreta
inkl. Geschenkkarton

Euro 34,50

Auf den Geschmack gekommen, geht gutes Olivenöl in der Küche schnell zur Neige. Damit das nicht passiert, gibt es unsere „Klassiker" auch in der Halbliterdose. Damit lässt sich nach Herzenslust kochen, backen, braten und ausprobieren.

No. 3

Olivenöl 3 aus 13

3 x 0,25l Olivenöl
Individuelle Auswahl
inkl. Geschenkkarton

Euro 29,50

Die Auswahl lässt sich aus 13 Ölen zusammenstellen und variert dabei im Preis: Apulien (7,-), Katalonien, Kreta (6,-), Zitrone, Mandarine, Basilikum, Minze, Peperoni, Knoblauch, Kräuter (9,-), Haselnuss (13,-), Walnuss (12,-), Kürbiskern (11,-), Karton (2,50)

No. 4

Olivenöl & Olive

Olivenöl, 0,5l, Katalonien; 2xPaté, je 100g; Oliven, 210g; Grissini, 100g
inkl. Geschenkkarton

Euro 25,-

Das ideale Paket zum Wein. Feines Olivenöl, Paté, einmal aus schwarzen Oliven und einmal aus grünen Oliven mit Kräutern verfeinert. Dazu handgerollte Grissini mit Taggiasca-Oliven und ein Glas spanische Manzanilla-Oliven.

No. 5

Olivenöl & Birne

Olivenöl, 0,5l, Katalonien; Birnenbalsam, 0,25l; Birnensenfsauce, 106ml
inkl. Geschenkkarton

Euro 33,-

Die Kombination aus Birnenbalsamico und katalanischem Öl ist unschlagbar gut. Die süßlich-pikante Birnensenfsauce passt zu Hartkäse oder Schinken.

No. 6

Olivenöl & Fisch

Olivenöl, 0,5l, Katalonien; Thunfisch, 112g; Anchovisoliven, 150g
inkl. Geschenkkarton

Euro 21,50

Die Thunfischspezialität von Spaniens Nordküste wird sofort nach dem Fang frisch und per Hand verarbeitet - eingelegt in Olivenöl. Die mit Anchovis gefüllen Oliven machen zusammen mit dem katalanischen Öl das Geschenk perfekt.

No. 7

Olivenöl & Honig

Olivenöl, 0,5l, Kreta; Torrone, 80g; Thymianhonig, 250g
inkl. Geschenkkarton

Euro 24,50

Der kretische Thymianhonig von Odisseas Tsafantakis begeistert. Im Geschenk liegt eine Sonderabfüllung von 250g (kleineres Glas. Die Torrone wird mit echten Piemonteser Haselnüssen hergestellt. Mit dabei ein typisches Kreta-Olivenöl.

No. 8

Olivenöl & Schokolade

Olivenöl, 0,5l, Kreta; Schokoladenvariation, 108g
inkl. Geschenkkarton

Euro 19,50

4 Sorten feine Schokolade! Ganze 24 Tafeln! Das macht einfach Lust auf´s Probieren. Vollmich und dunkle dunkel, süß oder mit Fleur de Sel fein abgeschmeckt. Das Kreta-Olivenöl kommt aus der Messara-Ebene, ein wahrer Klassiker.

No. 9

Olivenöl & Salz

Olivenöl, 0,5l, Trás-os-Montes; Fleur de Sel, 150g, Schokolade, 40g
inkl. Geschenkkarton

Euro 30,-

Das Fleur de Sel wird in den Naturschutzgebieten der Saline von Ibiza gewonnen. Die Schokolade harmoniert besonders gut mit dem delikaten Salz von Ibiza. Das Öl der „Casa de Santo Amaro" gehört zu den erlesensten Olivenölen Portugals.

No. 10

Olivenöl & Tee

Olivenöl, 0,5l, Sizilien; Darjeeling First Flush, 250g
inkl. Geschenkkarton

Euro 27,-

Ein Treffen auf höchstem Niveau. Darjeeling First Flush der berliner Teekampagne, der Champagner unter den Tees und das sizilianische Olivenöl aus der Olivensorte Tonda Iblea lassen die Herzen der Feinschmecker höher schlagen.

No. 11

Olivenöl & Tartufi

Oliventropföl, 0,5l, Apulien; Tartufi dolci, 200g
inkl. Geschenkkarton

Euro 34,50

Das Tropföl im Tonkrug wird ohne mechanischen Druck gewonnen, eine ganz besondere, seltene Spezialität. Die weißen Schokoladentrüffel mit Pistazien und Piemonteser Haselnüssen sind umwerfend und elegant in Geschmack und Biss.

No. 12

Zitronenöl & Gebäck

Zitronenöl, 0,25l, Apulien; Amarettini, 160g
inkl. Geschenkkarton

Euro 21,50

Die knusprigen Cracker aus England sind mit Zitrone, Meersalz und nativem Olivenöl extra gewürzt. Dazu toskanische Amarettini aus geschälten Süß- und Bittermandeln. Erfrischende im Geschmack dank Zitronenextrakt, gut zu frischem Obst.

No. 13

Madarinenöl & Orange

Mandarinenöl, 0,25l, Apulien; Orangenoliven, 150g; Torrone, 80g
inkl. Geschenkkarton

Euro 20,-

Kandierte Orangenschalen bieten in der Torrone einen guten Kontrast zu den gerösteten Haselnüssen. Mandarinenöl, Mandarinen und Oliven werden zusammen gepresst, und die mit Orangen gefüllten Oliven als harmonisches Dreigestirn.

No. 14

Basilikumöl & Sugo

Basilikumöl, 0,25l, Apulien; Kirschtomatensauce, 320ml
inkl. Geschenkkarton

Euro 17,50

Sugo di pomodoro aus den Abruzzen ist ein Klassiker und schmeckt wie selbstgemacht. Das Fruchtfleisch besitzt eine angenehme Struktur, schmeckt nach Sommer und Basilkum. Einfach mit Pasta und Parmesan und dem Öl servieren.

No. 15

Basilikumöl & Trüffel

Basilikumöl, 0,25l, Apulien; Trüffe-Essenz, 50ml; Fleur de Sel, 65g
inkl. Geschenkkarton

Euro 32,50

Die Essenza Tartufo ist edles Trüffelöl ohne Trüffelaroma, mit frischen weißen Trüffeln natürlich aromatisiert. Das Ergebnis ist ein tiefer und dezenter Geschmack. Das Fleur de Sel stammt aus der Bretagne. Als Topseller unser Basilikumöl.