



# REGISTER

KATALOG

2024

**Das Aussortieren des Unwesentlichen  
ist der Kern aller Lebensweisheit.**

*Laozi*



## **DIE GUTEN DINGE 2024**

Die bewusste Beschränkung des Sortiments ermöglicht uns die Konzentration auf das Wesentliche: Unsere Expertise in Olivenöl, gestützt auf mehr als 27 Jahre Erfahrung. Das vereinfacht die Auswahl der persönlichen Favoriten beim eigenen Olivenölkauf.

Unser Sortiment bereichert die Küche mit Ideen und Kreativität, fördert eine ausgewogene Ernährung und unterstützt zugleich authentische Produktion sowie kleinere Produzenten. Wir laden ein, die Hingabe, die in unseren Produkten steckt, selbst zu entdecken und unsere Freude daran mit uns zu teilen.

## NATIVE OLIVENÖLE EXTRA

### OLIANDI • Klassisch

DIE OLIVENÖLPROBE

**Kreta**  
**Katalonien**  
**Apulien Bio**

Drei Olivenöle von mild bis intensiv.  
Für eine Olivenölprobe zu Hause  
oder zum Verschenken.



**Klassisch** • 3 x 0,25l • **27,00** • ab 3 Stück je **24,00 €**

Beim Kauf von ausschließlich 1 x Oliandi: Versand nur 3,- statt 6,- €

### OLIANDI • Selection

DIE OLIVENÖLPROBE

**Sizilien**  
**Trás-os-Montes Bio**  
**Kampanien Bio**

Drei Olivenöle mit besonderen,  
feinen Geschmacksnoten.  
Sehr außergewöhnlich.



**Selection** • 3 x 0,25l • **29,00** • ab 3 Stück je **26,00 €**

## NATIVE OLIVENÖLE EXTRA

### OLIANDI • Bio

DIE OLIVENÖLPROBE

**Trás-os-Montes Bio**  
**Katalonien Bio**  
**Kampanien Bio**

Drei Olivenöle unseres Portfolios aus  
biologischem Anbau:  
mild-, mittel-, intensivfruchtig.



**Bio** • 3 x 0,25l • **28,00** • ab 3 Stück je **25,00 €**

Als Set Klassisch und Selection 50,- € statt 56,- €

### OLIANDI • Set

DIE OLIVENÖLPROBE

**Klassisch**  
**& selection**  
**als Set**

Das Set ermöglicht eine Reise in sechs  
Regionen wunderbarer Olivenöle.  
Eine mediterrane Erfahrung.



**Set** • 6 x 0,25l • **50,00 €**

## NATIVE OLIVENÖLE EXTRA

### KRETA

**Brüder Melabianakis**

Olivensorte: Psiloelies

Mild fruchtig. Ein leicht grünes Öl aus der Psiloelies-Olive mit den Aromen von Artischocke und Bittermandel. Ein fast lieblicher Abgang. Rhythmus!



**1l Dose Kreta • 25,00 €**

**3l Bag Kreta • 67,50 €**

Ein Allrounder für Fisch, Eintöpfe, Schafskäse, Lamm, Hülsenfrüchte, kretische Linsensuppe.

## NATIVE OLIVENÖLE EXTRA

### KATALONIEN

**Cooperative Cabacés**

Olivensorte: Arbequina

Mild fruchtig. Komplexe typische Fruchtnoten und Geschmack der Arbequina-Olive, leichte Bittermandel mit angenehm sanftem Abgang Schönheit!



**1l Dose Katalonien • 25,00 € • Bio 27,00 €**

**3l Bag Katalonien • 67,50 € • Bio 73,50 €**

Als Bio-Variante noch einen Tick milder. Perfekt für Aioli, Patatas Bravas, Gazpacho, zum Frittieren.



**Manolis Melabianakis**

Messara-Ebene  
Kreta, Griechenland



**Cooperative Cabacés**

Montsant-Gebirge  
Katalonien, Spanien

## NATIVE OLIVENÖLE EXTRA

### APULIEN

#### Gianvito Galantino

Olivensorte: Coratina

Intensiv fruchtig. Aus der Coratina-Olive, typisch mit grünem Apfel, Artischocke, Bittermandel, perfekt ausbalanciert. Lange nachklingend. Zauberei!

Das robuste Öl liebt kräftige Partner, Steaks, gereiften Käse, intensive Gemüse, Pestos.



**1l Dose Apulien Bio • 30,00 €**

**3l Bag Apulien Bio • 82,50 €**



#### Gianvito Galantino

Bisceglie / Trani  
Apulien, Italien

## NATIVE OLIVENÖLE EXTRA

### SIZILIEN

#### Francesca Oliva

Olivensorte: Tonda Iblea, Cerasuola

Mild fruchtig. Ein sehr harmonisch ausgewogenes Öl. Wunderbare, frische Fruchtnoten in Nase und am Gaumen mit einem sanften Abgang. Genius!

Grünes Gold für Salate, zu Fisch, Tomaten, zartem Gemüse oder einfach auf Weißbrot.



**1l Dose Sizilien • 32,00 €**

**3l Bag Sizilien • 88,50 €**



#### Francesca Oliva

Siracusa / Ragusa  
Sizilien, Italien

## NATIVE OLIVENÖLE EXTRA

### TRÁS-OS-MONTES

Joaquim Moreira

Olivensorte: Cobrançosa

Mittel fruchtig. Ein komplexes Öl der Cobrançosa-Olive. Betörender Duft und Geschmack nach Kräutern, Mandeln und getrockneten Früchten.

Architekt!



**1l Dose Trás-os-Montes Bio • 28,50 €**

**3l Bag Trás-os-Montes Bio • 78,00 €**

Auf Brot, zu Kartoffeln, über Fleisch, zu Fisch, einfach nach eigenen Vorlieben genießen.

## NATIVE OLIVENÖLE EXTRA

### KAMPANIEN

Maria Provenza

Olivensorte: Carpellese, Rotondella

Intensiv fruchtig. Aromen von Tomate und Kräutern. Herb, deutliche Bittermandel, ausgewogene Harmonie, lang anhaltender Abgang. Paukenschlag!



**1l Dose Kampanien Bio • 28,50 €**

**3l Bag Kampanien Bio • 78,00 €**

Zum Verfeinern von Suppen, zu Pasta- und Tomatengerichten, zu Steaks, über Gemüse.



**Joaquim Moreira**  
Mirandella  
Trás-os-Montes, Portugal



**Maria Provenza**  
Salerno  
Kampanien, Italien

## NATIVE OLIVENÖLE EXTRA

### OLIVENÖL IM TONKRUG

Gianvito Galantino

Olivensorte: Coratina, Ogliarola

Affiorato, das Tropföl, wird ohne Pressen gewonnen. So entsteht eine besonders feine, mild-fruchtige Note. Handbemalt. Jeder Krug ein Unikat!



Nur für die kalte Küche!

**Tonkrug 0,5l • 30,00 €**

Analysen 2024	Säuregrad max.	Peroxidzahl max.	K <sub>232</sub> max.	K <sub>268</sub> max.	Polyphenole mg/kg	Die Erläuterung zu unseren Analysen gibt es unter <a href="http://www.zait.de">www.zait.de</a>  Die Untersuchung auf ca. 270 Rückstände ergab: Kreta Deltamethrin 0,017 mg/kg Grenzwert laut EU 3 mg  Die Untersuchung auf Weichmacher: Apulien Diisononylphthalat (DINP) 7,3 mg/kg  Es gibt keine gesetzlichen Grenzwerte. Empfehlung des BNN für Bio-Öl: max. 5 mg/kg
Kreta	0,8 %	20 meqO <sub>2</sub> /kg	2,5	0,22	240	
Katalonien	0,30	5,4	1,82	0,17	295	
Katalonien Bio	0,11	5,4	1,92	0,12	243	
Apulien Bio	0,11	5,5	1,73	0,12	322	
Sizilien	0,12	6,0	1,83	0,13	306	
Trás-os-Montes Bio	0,14	4,7	1,85	0,14	262	
Kampanien Bio	0,10	5,1	1,76	0,14	460	

## NATIVE ÖLE

### LIMONE • MANDARINO

Zitrone & Mandarine

Vollmundiges Aroma ausgereifter Zitronen, komplexer als Zitronensaft. Sehr fruchtiges Mandarinenaroma aus ganzen, reifen Früchten.



Zu Fisch, Geflügel, über Gemüse, zum Backen, für Salate und in Süßspeisen.

**Zitronenöl 0,25l Dose • 12,00 €**

**Mandarinenöl 0,25l Dose • 12,00 €**

Die Zutaten zu den Nativen Ölen auf Olivenölbasis werden zusammen mit den Oliven gepresst. Es werden keine künstlichen Aromastoffe verwendet.



## NATIVE ÖLE

### BASILICO • MENTA

#### Basilikum & Minze

Betörend im Geruch, unbeschreiblich im Geschmack. Basilikum pur!

Der intensive Duft frischer Minze erinnert an marokkanische Märkte.

Basilikum passt zu Mozzarella mit Tomate, allen Tomatengerichten, Salate; Minze für die orientalische Küche, Lamm, Taboulé, Orangensalat, Obstsalat.



**Basilikumöl** 0,25l Dose • **12,00 €**

**Minzöl** 0,25l Dose • **12,00 €**

### PEPERONCINO • AGLIO

#### Peperoni & Knoblauch

Angenehme mittelscharfe Peperoni, einfach anzuwenden.

Frischer Geruch nach Knoblauch; rund, angenehm im Geschmack.

Passt zu Pasta, Pizza, Saucen, zum Marinieren, Chili con/sin Carne, für Aioli, zu Fleisch, Gemüse, Avocado.



**Peperoniöl** 0,25l Dose • **12,00 €**

**Knoblauchöl** 0,25l Dose • **12,00 €**

## NATIVE ÖLE

### ROSMARINO • ERBE

#### Rosmarin & Kräuter

Die ätherischen Öle des Rosmarin sorgen für intensive Aromen. Kräuterduft von Basilikum, Oregano, Thymian, Dill und Estragon.

Zu Röstkartoffeln, Fleisch, Gemüse, Weißbrot, Suppen, Risotto, über Kartoffeln, zum Würzen, verfeinert viele Gerichte.



**Rosmarinöl** 0,25l Dose • **12,00 €**

**Kräuteröl** 0,25l Dose • **12,00 €**

Rezepte und Inspirationen zur Verwendung aller Öle gibt es auf unserer Webseite unter "Rezepte", auf Instagram und facebook.





## NATIVE ÖLE

### WALNUSS • HASELNUSS

Thomas Steger

Sehr feines vollmundiges  
Walnussaroma, ohne Schale gepresst.  
Durch leichte Anröstung ein intensiver  
Haselnussgeschmack.

Zu Blattsalaten, über Käse, Dessert;  
mit Haselnussöl lässt sich auch Braten  
und Schmoren. Die Öle ergänzen das  
Fettsäurespektrum von Olivenöl.



**Walnussöl** 0,25l Dose • **12,50 €**

**Haselnussöl** 0,25l Dose • **13,50 €**

## NATIVE ÖLE

### LEINÖL

Thomas Steger

Ein mild-nussiges Öl mit  
angenehmem, leichtem Bitterton,  
frisch und harmonisch.

Aus der Wonnegauer Ölmühle.

Für Salate, zu Kartoffeln,  
Früchten, in Joghurt oder Quark.  
Das Leinöl wird jede Woche  
frisch für uns gepresst.



**Wonnegauer Ölmühle**

**Leinöl** 0,25l Flasche • **8,30 €**

### KÜRBISKERNÖL

Friedrich Kirchengast

Traditionelle, schonende Pressung,  
zähflüssig, leichtes Röstaroma.

Für einen Liter Öl werden  
ca. 30 Kürbisse benötigt!

Auf geröstetem Bauernbrot,  
zu Blattsalaten, Rührei, Obstsalat,  
mit Apfelessig. Unbedingt über  
Vanilleeis probieren!



**Steiermark**

**Kürbiskernöl** 0,25l Dose • **13,00 €**

Kaltgepresste Öle beeindrucken  
durch ihren sortentypischen  
Geschmack und durch ihre  
wertvollen Inhaltsstoffe.



## EDITION ZAIT

### FRISCHES ÖL Cooperative Cabacés

Das erste Öl der neuen Ernte.  
Nur im Herbst, ab Ende November!  
Ein Geschmackserlebnis wie sonst  
nur in der Mühle vor Ort möglich.

Dieses Olivenöl aus Katalonien kommt  
nur wenige Tage nach der Pressung in  
limitierter Menge bei uns in den Ver-  
kauf. Ab Herbst bitte vorbestellen!



**Frisches Öl** 0,5l Bügelflasche

### BALSAMICO

Thomas Fuhlrott & Jochen Wick

Balsamico-Essig aus pfälzer Trauben,  
nur aus Traubensaft und Essigbakterien.

Traditionelles Soleraverfahren,  
mehrjährige Lagerung in Holzfässern.

Der Balsamico harmoniert mit  
unserem Zitronen- oder Mandarinenöl,  
er passt hervorragend zu Tomaten  
mit Mozzarella oder im Dessert.



**Balsam** 0,2l Flasche • **13,00 €**

## EDITION ZAIT

### THYMIANHONIG Odisseas Tsafantakis

Einmaliger Honig von der Insel Kreta  
mit Thymian- und Blütenaroma.  
Er ist vollmundig im Geschmack,  
mit angenehmer Süße.

Die Bienenvölker werden zum  
Nektarsammeln viele Male auf der  
Insel umgesetzt. Zum Saisonstart  
auch im 1000 g Glas erhältlich.



**Thymianhonig** 500 g Glas • **10,50 €**

### ANTIPASTI Gianvito Galantino

Ausgewählte Antipasti in  
feinem Olivenöl aus Apulien.

Die sonnengereiften Zutaten  
werden von Hand eingelegt.

Die Antipasti sind ein leckerer Snack,  
perfekt zu Käse, Salami oder Weißbrot.  
Sie passen auch gut zu Pasta und  
verfeinern diverse Saucen.



**Getrocknete Tomaten** Glas 310 g • **8,50 €**

**Artischocken** Glas 310 g • **9,00 €**

**Gemischte Antipasti** Glas 310 g • **8,50 €**

## OLIVEN

### OLIVEN

#### La Masrojana

Die Sorten Arbequina, Manzanilla, und Gordal sind unverwechselbar.

Die Empeltre-Oliven sind nicht geschwärzt, sondern lange gereift.

Echte schwarze Oliven besitzen immer einen Kern. Unsere Gordal-Oliven sind entkernt. Mehr Oliven, auch in Bio-Qualität, in unserem Online-Shop.



**Arbequina-Oliven** Glas 210 g • **3,00 €**

**Manzanilla-Oliven** Glas 205 g • **3,30 €**

**Empeltre-Oliven** Glas 220 g • **3,50 €**

**Gordal-Oliven** Glas 165 g • **3,90 €**

### OLIVENCREME

#### La Masrojana

Arbequina-Oliven mit getrockneten Tomaten und Kräutern der Provence.

Empeltre-Oliven mit dem original würzigen Geschmack schwarzer Oliven.

Die beiden Olivencremes, grün und schwarz, passen auf jedes mediterrane Buffet. Ein besonderer Snack zum Aperitif.



**Olivencreme grün** Glas 100 g • **3,90 €**

**Olivencreme schwarz** Glas 100 g • **3,90 €**

## OLIVEN

### GEFÜLLTE OLIVEN

#### La Masrojana

Diese gefüllten Oliven kommen aus Andalusien.

Sie werden mit Zitronen, Orangen und Anchovis gefüllt.

Olivenvielfalt ist bei uns nicht weit verbreitet. Schwarze Oliven auf Pizzen sind meist geschwärzte grüne Oliven. Wir zeigen eine Alternative.



**Oliven mit Zitrone** Dose 150 g • **3,20 €**

**Oliven mit Orange** Dose 150 g • **3,20 €**

**Oliven mit Anchovis** Dose 150 g • **3,20 €**

Juliá Folch, Gründer und Inhaber von "La Masrojana", vertreibt seine Oliven weit über die Grenzen Spaniens hinaus. Beste Oliven sind seine Passion!



## KÄSESPEZIALITÄTEN

### ZIEGENKÄSE

#### Sant Gil d'Albió

Ein ungewöhnlicher Ziegenkäse, schnittfest und mild im Geschmack.

Erst bei längerer Lagerung wird er fester und würziger.

Der Käse lässt sich auch gut über Pasta reiben. Er ist nicht ganzjährig verfügbar, sondern kommt frisch zum Saisonstart, Mitte Septemer und Ende November.



**Ziegenkäse Stück ca. 500 g • 17,00 €**



Josep Martí konzentriert sich auf nur wenige Käsesorten. Das lässt Raum für Feinheiten, die sich in der Qualität niederschlagen.

## PESTOS

### PESTOS

#### Wonnegauer Ölmühle

Pestos für den schnellen Pastagang oder als Überraschung für Gourmets.

Drei handgerührte Pesto aus Walnüssen, Pistazien und Kürbiskernen.

Meist reicht ein Teelöffel Pesto pro Person. Geöffnet hält es sich mit Öl bedeckt Wochen im Kühlschrank. Auch für die vegane Küche geeignet.



**Walnusspesto Glas. 90 g • 6,00 €**

**Pistazienpesto Glas. 90 g • 6,00 €**

**Kürbiskernpesto Glas. 90 g • 6,00 €**

Pestos, Gewürzmischungen und Leinöl kommen aus Thomas Stegers "Wonnegauer Ölmühle". Er ist seit Jahren ein wertvoller Partner.



## GEWÜRZE & SALZ

### GEWÜRZMISCHUNGEN

#### Wonnegauer Ölmühle

Dubbes besteht aus Esskastanien, Mandeln, Nüssen und Gewürzen.

Dukkah, die orientalische Variante, mit Sesam, Kichererbsen und Kumin.

Einige Zutaten sind leicht angeröstet. Dubbes und Dukkah werden in Olivenöl getränktem Brot "geduppt" oder als Suppengewürz.



**Dukkah** Tüte 125 g • **6,00 €**

**Dubbes** Tüte 125 g • **6,00 €**

### ZITRONE IN MEERSALZ

#### Wonnegauer Ölmühle

Salzzitronen sind unverzichtbarer Bestandteil der orientalischen Küche.

Diese Version besteht aus Zitronen mit Chili, Zait-Olivenöl und Meersalz.

Eine wirklich tolle Kreation zum Marinieren von Geflügel, zu Fisch und Sahnesaucen, auf Brot oder perfekt zu Garnelen vom Grill.



**Zitronen in Meersalz** Glas 90 g • **6,00 €**

## GEWÜRZE & SALZ

### GEWÜRZMISCHUNGEN

#### Wonnegauer Ölmühle

Garam Masala aus Koriander, Pfeffer, Kurkuma, Kreuzkümmel, Mandeln, Piment, Fenchel, Kardamon, Bockshornklee.

Für das Black Curry werden die Gewürze angeröstet

Garam Masala, das "heiße Gewürz", verleiht Speisen Tiefe und Komplexität.



**Garam Masala** Tüte 90 g • **7,00 €**

**Black Curry** Tüte 90 g • **9,80 €**

### MARIPOSA

#### Wonnegauer Ölmühle

Mariposa ist ein perfektes Gewürz für viele Anwendungen.

Es beinhaltet u.a. Schwarzkümmel, Bockshornklee und Steinsalz.

Für rohes oder gekochtes Gemüse, zu Kartoffeln mit Quark, Suppen, Saucen. Einmal probiert, besitzt Mariposa einen Suchtfaktor.



**Mariposa** Flasche 90 g • **5,80 €**

**Mariposa** Nachfüllpack 180 g • **8,00 €**

## SALZ

### FLEUR DE SEL

Ibiza

Das "Fleur de Sel" wird im Naturschutzgebiet der Saline von Ibiza gewonnen.

Die Kristalle bilden sich nur bei viel Sonne, wenig Feuchtigkeit und Wind.

Sie sind einzigartig in ihrer fragilen Textur und in ihrem Geschmack. Das Salz enthält über 80 lebensnotwendige Mineralien und Spurenelemente.



**Fleur de Sel** im Steintopf 150 g • **15,00 €**

**Fleur de Sel** Nachfüllpack 150 g • **8,50 €**

### SALZKRISTALLE LIMONE

Zypern

Die Ernte von Hand verleiht den Flakes die besondere pyramidenartige Form.

Die entstandenen Salzpyramiden werden mit Zitrone veredelt.

Das Salz wird mit Gelbwurz gefärbt. Der unvergleichliche Geschmack zaubert aus Ciabatta und Olivenöl schon eine besondere Vorspeise.



**Salzkristalle Limone** Dose 100 g • **7,50 €**

## PFEFFER & ESSIG

### URWALDPFEFFER

Kerala

Von Hand gepflückt enthält der Pfeffer doppelt so viele ätherische Öle wie herkömmlicher Pfeffer.

Den Sorten droht das Aussterben.

Die im Nationalpark gehegten alten Pfeffersorten werden ökologisch angebaut und dort von heimischen Stämmen per Hand gepflückt.



**Urwaldpfeffer Bio** Dose 50 g • **7,00 €**

### PRELIBATO

Modena

Für den "Prelibato" wird ausschließlich weißer Traubenmost verwendet.

Fast vollständig transparent, von unvorstellbarer Aromendichte.

Im italienischen Modena reift dieser weiße Balsamico 5 Jahre in Fässern aus Eschenholz zum reinsten, saubersten Condimento, den wir kennen.



**Prelibato** Flasche 0,2l • **23,00 €**

## SENF & GEWÜRZE

### SENF

#### Senfmühle Kleinhettstedt

Bei langsamer Drehzahl wird der Senf grob gemahlen und kalt gerührt.

Er bewahrt so seine natürlichen Aromen und wird nicht nachgewürzt.

Thüringer Küchensenf, Tomate-Olive, Feige, Schwarze Johannisbeere, zum Saisonstart auch Schabzigerklee und Bärlauch.



**Diverse Sorten** Steingut 250ml • **6,50 €**

### GEWÜRZE

#### Altes Gewürzamt

Gute Gewürze können ein einfaches Gericht in ein kulinarisches Meisterwerk verwandeln.

Sie ermutigen kreativ zu sein.

Mallorquinischer Kräutergarten, Paprika geräuchert, Raz el Hanut, wilder Thymian, Gewürzsalz Poivres Rares und viele Gewürze mehr in unserem Online-Shop.



**Diverse Sorten** im Online-Shop

## GESCHENKE

### GESCHENKSET

3 x 0,5l

Eine individuelle zusammengestellte Auswahl aus unseren Olivenölen.

Das besondere Geschenk für Köche, Gourmets und liebe Freunde.

Unsere Olivenöle aus Apulien, Katalonien (auch Bio), Kreta, Sizilien, Kampanien und Trás-os-Montes stehen zur Wahl.



**Apulien • Katalonien • Kreta**

**Geschenkset** Beispielpreis • **49,- €**

### GESCHENKSET

3 x 0,25l

Ein individuelles Geschenk aus Olivenöl und Nativen Ölen.

Ein großes Spektrum an Aromen und kreativen Möglichkeiten.

Unsere Olivenöle plus Limone, Menta, Mandarino, Basilico, Rosmarino, Aglio, Peperoncino, Erbe, Walnuss, Haselnuss, Kürbiskern - Details im Online-Shop.



**Limone • Peperoncino • Basilico**

**Geschenkset** Beispielpreis • **39,- €**

## GESCHENKE & INFORMATIONEN

### BESONDERE GESCHENKE

#### Zait

Jährlich Ende September kommt unsere neue Geschenkekollektion.

Ausgesuchte Geschenke bieten wir ganzjährig an.

Firmenpräsente stellen wir nach Absprache gerne individuell zusammen. Wir versenden Geschenke im Auftrag an gewünschte Lieferadressen.



#### Aktuelle Geschenke im Online-Shop

### BESTELLUNG UND VERSAND

Ende April beginnt die neue Saison. Die Olivenöle der aktuellen Ernte sind ab dann erhältlich. Wir empfehlen den Kauf eines Jahresvorrates, nicht alle Olivenöle sind bis Saisonende verfügbar.

Eilige Bestellungen sollten bis 12 Uhr bei uns sein, dann gehen sie umgehend in den Versand. Reguläre Bestellungen können bis zu 5 Werktagen dauern.

Für den Versand innerhalb Deutschlands berechnen wir 6,- Euro, ab 250,- Euro Bestellwert liefern wir versandkostenfrei und gewähren 5% Rabatt, ab 500,- Euro 10%.

Der Versand in EU-Länder kostet 17,- Euro je Paket. Unser Bestellblatt als pdf-Datei gibt es im Internet unter [www.zait.de](http://www.zait.de).

Der Kauf eines Jahresvorrats hilft Kosten bei Verpackung, Lager und Verwaltung zu reduzieren. Diese Einsparung geben wir an unsere Kunden weiter.



#### Post & Versand:

zait GmbH & Co. KG • Postfach 370 • 67265 Grünstadt  
Telefon 06359 / 92467-0 • Email: [kontakt@zait.de](mailto:kontakt@zait.de)  
[www.zait.de](http://www.zait.de)

#### Unser Service am Telefon:

Montag bis Freitag von 9 bis 12 Uhr. Alle Kunden, die uns nicht erreichen und deren Nummer angezeigt wird, werden zeitnah zurückgerufen!

#### Verkostung & Verkauf:

Bleichgraben 7 • 67269 Grünstadt • Mittwoch und Freitag 15 - 18 Uhr • Samstag 10 - 13 Uhr  
im Mai und im Advent auch Donnerstag 15 - 18 Uhr





EINE ANDERE ART,  
OLIVENÖL ZU HANDELN

[www.zait.de](http://www.zait.de)