

## OLIO Fruttato Medio Giuseppe Fois - Personalisiert

### hochwertiges natives Olivenöl Extra der Sorte Bosana

Das Öl besitzt elegante Frucht bei mittlerer Intensität, am Gaumen Frisch und harmonisch Bitter mit würzigen Noten, im Abgang aromatisch mit hauchzarten Apfel- und weißen Fruchtnoten

Ein Olivenöl ganz nach Ihrem Geschmack: auch optisch. Schon ab einer Bestellmenge von 36 Flaschen des 710190 Fruttato Medio Giuseppe Fois erhalten Sie ein individuell mit Ihrem Logo bedrucktes Etikett. Egal ob als Fachhändler, Gastronom oder für die Unternehmens-Kantine, mit dem personalisierten Olivenöl weiß man sofort, wer den guten Geschmack hat.



Art. Nr.: 710.190  
Hersteller: Accademia Olearia

Herkunft: Italien /  
Liefereinheit: 12 Flaschen á 0,5 Liter

---

### Herstellerinformationen

Im Nordosten Sardinien, genauer gesagt in Alghero, ist die Familie Fois seit vier Generationen tief in der Herstellung von hochwertigem Olivenöl verwurzelt. Die tiefe Verbundenheit mit der Natur und die Leidenschaft für das Handwerk spiegeln sich in jedem Tropfen ihres goldenen Öls wider. In den letzten 40 Jahren haben sie ihre Anbauflächen auf 230 Hektar vergrößert und modernste Technologien zur Verfeinerung und Verbesserung der Olivenölproduktion eingeführt.

In den küstennahen Olivenhainen reifen 25.000 Bäume unter der warmen Sonne und der sanften Meeresbrise, die für diese idyllische Region typisch sind. Jede einzelne Olive wird in der hauseigenen Ölmühle gepresst und verarbeitet, so dass jeder Tropfen Olivenöl von höchster Qualität ist. Die Kombination aus hochwertigen Oliven und dem generationsübergreifenden Know-how der Familie Fois führt zu einer beeindruckenden Auswahl an erstklassigen sardischen Spitzenölen.

Ein besonderes Highlight der Produktpalette ist das Fruttato Medio Giuseppe Fois. Dieses Olivenöl, benannt nach dem Vater, der es mit großer Sorgfalt und nach seinem persönlichen Geschmack kreiert hat, zeichnet sich durch seine außergewöhnliche Fruchtigkeit aus. Die Oliven werden halbreif geerntet, was ihnen ein intensives fruchtiges Aroma und einen relativ milden Abgang verleiht. Die Oliven werden nach alter Tradition kalt gepresst, wodurch ein Öl entsteht, das reich an Olivenaromen ist, ohne scharf zu schmecken.

Das besondere Angebot der Familie Fois ermöglicht es, ein persönliches Öl zu kreieren. Ab einer Bestellmenge von 36 Flaschen kann das Etikett mit dem eigenen Logo versehen werden. Dieser individuelle Service unterstreicht das Bestreben der Familie, ihren Kunden ein einzigartiges Erlebnis zu bieten. Allerdings kann dieser Prozess bis zu fünf Wochen in Anspruch nehmen.

Dieser sardische Familienbetrieb verkörpert die Kultur und die Schönheit der Landschaft Sardinien. Es spiegelt die warme Sonne, die

sanfte Meeresbrise und die tiefe Leidenschaft für die Arbeit wider, die dieses exquisite Olivenöl zu einem wahren Genuss machen.

Stand: 03.05.2024 19:04 Uhr