JUERGEN DROSS PROFESSIONAL SERVICES GmbH
Kirchstraße 44
D-35630 Ehringshausen

Tel: +49(0)6449-92897919
Fax: +49(0)6449-92897911
E-Mail: info@kf-gastrobraeter.de
www: www.kf-gastrobraeter.de

Geschäftsführer: Jürgen Droß
Handelsregister: Amtsgericht Wetzlar, HRB 5907
Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE268482647

Datum: 01.08.2025
Angebotnummer: 1754035424

Angebot

Sehr geehrte Damen und Herren,

gemäß Ihrer gewählten Konfiguration haben wir Ihnen folgendes Angebot gemacht:

Bild	Artikel	Preis
	SEVILLENC Olivenöl – das Süße (0,5l Reinsortig) Hersteller: K+F EAN: 4060597283749 40,00 EUR pro Liter	**20,00 EUR**

inkl. 7 % MwSt.:	1,31 EUR
Versandkosten:	0,00 EUR
Summe:	**20,00 EUR**

Produktbeschreibung:

Grundnote
Die Note liegt zwischen FARG und AUREUM. Fruchtig und sehr reich an Aromen.

Im Abgang
Grüner Apfel und Banane, dazu eine leichte Note von frisch geschnittenem Gras.

Geschmack
Sehr süß mit einer leicht herben und scharfen Note.

Olivensorte
Sevillenca

Speisen
Eignet sich für den rohen Verzehr, zu Brot und Tomaten und besonders für Salate.

GOURMET-OLIVENÖL aus Katalonien

Unser Natives Olivenöl Extra (Spanisch: Virgen Extra) wird in dem Biosphären-Reservat Baix-Ebre (Ebro-Tal) hergestellt, welches zu den ältesten und ausgedehntesten Anbaugebieten Kataloniens zählt. Es trägt das Siegel D.O.P. (Denominación de Origen Protegida – geschützte Herkunftsbezeichnung), welches die Qualitätsmerkmale der Öle auszeichnet.

Qualität, die man schmeckt

Das Olivenöl wird in einer kleinen Kooperative hergestellt. Dort werden ausschließlich Oliven aus den unmittelbar anliegenden Olivenhainen verarbeitet – unter anderem aus dem Olivenhain der Familie Wittig Ventura, der seit Generationen bewirtschaftet wird. Der älteste Baum trägt schon seit über 500 Jahren seine Oliven.

Hergestellt wird es von der Genossenschaft SOLDEBRE in Tortosa (Catalunya). Eckdaten der Produktionsstätte:

- 1.500 Mitglieder
- 5.000 Hektar Olivenbäume
- ca. 5.000 bis 18.000 Tonnen Oliven
- ca. 12.000 bis 40.000 Hektoliter Olivenöl

Wir garantieren jedes Jahr frisches Olivenöl der ersten Güteklasse