



### Shop Kärnten

Hauptplatz 35  
9462 Bad St. Leonhard

Öffnungszeiten:  
**Mo-Fr: 8-12h**

### Shop Wien

Esterhazygasse 23  
1060 Wien

Öffnungszeiten:  
**Mo-Fr: 9-13h**

### Online-Shop

Gratis-Lieferung  
ab 50€  
innerhalb Österreichs

[www.fabianidisotto.com](http://www.fabianidisotto.com)

Fabiani di Sotto GesmbH  
IBAN: AT09 3949 1000 0001 2906

office@fabianidisotto.com  
Tel: +43 4350 20187

[www.fabianidisotto.com](http://www.fabianidisotto.com)

## Dreifacher Genuss

Unsere drei herausragenden Verfeinerungsöle im Geschenkkarton

Mit unserem Geschenkkarton können Sie Ihren Lieben nicht nur eine köstliche, sondern auch eine gesunde Überraschung bereiten. Ob für die Familie, für Freunde oder Geschäftspartner – mit diesem Geschenk-Set liegen Sie immer richtig. Schenken Sie etwas Besonderes mit Stil!



## Sie kochen gern mit Olivenöl?

Erfinden Sie Ihre Lieblingsgerichte neu –  
mit verschiedenen Olivenöl-Sorten!

Alle unsere herausragenden Olivenöle sind hervorragend zum Kochen, Braten und Dünsten geeignet. Sie sind in Behältern zu 1l und 3l verfügbar – selbstverständlich jeweils in allen drei Sorten!

### Der Unterschied zu den Verfeinerungsölen:

Unsere Olivenöle speziell zum Kochen sind etwas später geerntet und im Geschmack möglicherweise eine Spur milder. Da man aber aus reiferen Oliven auch mehr Öl gewinnen kann, sind sie preislich günstiger als unsere Degustations-Öle.



In allen  
Sorten  
erhältlich

**Leccino**  
das Milde

**Frantoio**  
das Fruchtige

**Oliustra  
Seggianese**  
das Seltene



## Die Toskana Ein Fest für die Sinne!

Mit edlen Olivenölen von  
Fabiani di Sotto 808



[www.fabianidisotto.com](http://www.fabianidisotto.com)

# Unsere Spitzenöle aus der Südtoskana

Höchste Qualität und erlesener Geschmack

## ✓ Direkt vom Erzeuger

Alle unsere Qualitäts-Öle kommen direkt von unserem Landgut Fabiani di Sotto in der Südtoskana. Nur wer - wie wir - die einzelnen Produktionsschritte kontrolliert, kann herausragende Qualität liefern.



## ✓ 100% Bio und natürlich

Unsere Spitzenöle sind ein 100%iges Naturprodukt und das schmeckt man!



## ✓ Sortenrein geerntet und gepresst

Entdecken Sie unsere drei Olivenölsorten! Ein einzigartiges Geschmackserlebnis!

## ✓ Extra Vergine

Alle unsere edlen Olivenöle sind selbstverständlich extra vergine und erfüllen höchste Qualitätsstandards.



## ✓ Frisch und intensiv im Geschmack

Nur frisches, unverfälschtes Olivenöl enthält alle wertvollen Nährstoffe. Ein Plus für Ihre Gesundheit!



# Unsere hochwertigen Degustations-Öle

Das Geheimnis hochwertiger Verfeinerungsöle ist der richtige Erntezeitpunkt: Nämlich dann, wenn die Oliven beginnen, sich von grün auf violett zu verfärben. Das Ergebnis sind intensive Spitzenöle, die Salat, Pasta, Pizza, Fleisch, Fisch, Gemüse, Suppe, Brot, Antipasti und vieles mehr geschmacklich abrunden.

Lassen Sie sich von unseren edlen Degustations-Ölen verzaubern und genießen Sie das unvergleichliche Aroma!

## Leccino das Milde

- Weich und rund im Mund
- Ausgeprägte Aromen von Artischocke und grünem Gartengemüse\*
- Dezentler Olivengeschmack
- Leichte Schärfe im Abgang



## Frantoio das Fruchtige

- Sehr fruchtiges und für die Toskana typisches Olivenöl
- Verführerische Aromen von Tomate und rotem Gartengemüse\*
- Ausgewogene Scharf-Bitter-Komponente



## Olivastra Seggianese das Seltene

Raritätensorte und eines der vier DOP-Olivenöle der Toskana

**DOP = Denominazione di Origine Protetta**  
(Geschützte Ursprungsbezeichnung)

- Leichtes Olivenöl mit geringerem Fettanteil (typisch für diese Olivensorte)
- Kräftige Aromen von grüner Mandel und grünem Gras\*
- Wunderbare Bitter-Komponente bei mittlerer Schärfe



# INFO

\*sensorische Beschreibung

Alle Sorten sind auch in Behältern von **1 Liter** und **3 Liter** erhältlich  
Bestellungen auch im Online-Shop unter [www.fabianidisotto.com](http://www.fabianidisotto.com)

# INFO