

W.F.J.B.

Stiftung
Wohnraum für jüngere
Behinderte



EPHESER OLIVENÖL

EINES DER BESTEN EXTRA-VERGINE-OLIVENÖLE DER WELT



Produziert im Einklang mit der Natur ist dieses biologische Olivenöl schmackhaft und sehr gesund.

Eine Kostbarkeit der Natur, welche ideal zu kalten Speisen wie Salaten und Carpaccio passt sowie auf warme Speisen wie Teigwaren oder Fische geträufelt werden kann.

Die handgepflückten Oliven werden kalt extrahiert.

Eine Flasche à 5 dl erhalten Sie für CHF 29.00 (inkl. 2.5% MwSt)

Ab 5 Flaschen 5% Rabatt

Ab 10 Flaschen 10% Rabatt

Der Erlös aus dem Verkauf wird für die Betreuten der Stiftung WFJB verwendet.

Das Olivenöl kann jederzeit nachbestellt werden bei:

www.wfjb.ch, info@baerenmoos.ch

Tel.: 044 720 19 00

Im Februar 2020 erhielt dieses äusserst hochwertige Öl die Zertifizierung von

BIOSUISSE
ORGANIC

Für Ihre Bestellung und Unterstützung danken wir herzlich!



W.F.J.B.

Stiftung
Wohnraum für jüngere
Behinderte



EPHESER OLIVENÖL

EINES DER BESTEN EXTRA-VERGINE-OLIVENÖLE DER WELT

Das beste Klima der Welt herrscht an der westanatolischen Küste – zu diesem Urteil gelangte der griechische Historiker Herodot im 5. Jahrhundert vor Christus. Seit 3600 Jahren wird in dieser Region Olivenöl hergestellt. Eines der weltbesten Olivenöle produziert Dr. Atilay Ileri, ein Zürcher Rechtsanwalt mit türkischen Wurzeln, nach Schweizer Qualitätsansprüchen seit einem Vierteljahrhundert auf seinem Landgut Ab-u Hayat (Persisch für „Quelle des Lebens“).



Das Landgut Ab-u Hayat bei Ephesus an der westanatolischen Küste

QUALITÄT

Das ultrareine Olivenöl wird aus handverlesenen grünen Oliven am Tag der Ernte direkt auf dem Landgut hergestellt und abgefüllt.

GESCHMACK

Das Öl besitzt ein fruchtig-intensives Bouquet und die für echtes Extra-Vergine-Olivenöl typische leichte Bitternote und Schärfe im Abgang.

SORTENREINHEIT

Von weltweit rund 150 Olivensorten wird einzig die Sorte Memecik verwendet. Fünf bis sechs Kilo – rund tausend Oliven – liefern einen Liter Öl.

WISSEN

Der Patron Dr. Atilay Ileri ist ein international anerkannter Sensorikprüfer, ausgebildet an der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaft in Wädenswil. Er war Panel-Mitglied des International Olive Oil Council (IOOC).

TRADITION

Im Römischen Reich war Ephesus als Zentrum der Provinz Asia die reichste und grösste Stadt nach Rom. Schon damals war Olivenöl eines der wichtigsten Exportprodukte.