



FÜR LEIDENSCHAFT UND TRADITION!

**MÜHLENÖL FÜR
LEIDENSCHAFT UND
TRADITION**

FRANTOIO BALLARINI, TRADITION UND INNOVATION IN DER ÖLKUNST!

Seit vier Generationen arbeitet die Familie Ballarini von Hand und wählt direkt die besten Oliven aus, die dann in der Ölmühle nach modernsten Extraktionstechniken gepresst werden, um Ihnen ein hochwertiges natives Olivenöl extra anzubieten.

Wir möchten unseren Verbrauchern ein echtes lokales und hochwertiges natives Olivenöl extra mit vielen gesundheitlichen Werten präsentieren, ein typisches Produkt, das sich auf dem Markt der handwerklichen Olivenölproduktion etablieren und gültig konkurrieren will.



UNSER PRODUKT

Typisches Merkmal unseres nativen Olivenöls extra ist die strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen und der süße oder fruchtigere Geschmack je nach Art der Verarbeitung und je nach Art der geernteten, ausgewählten und in kurzer Zeit gepressten Oliven.

FÜR LEIDENSCHAFT UND TRADITION!



FRANTOIO BALLARINI, TRADITION UND INNOVATION IN DER ÖLKUNST!



FÜR LEIDENSCHAFT UND TRADITION!

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA “IL TRADIZIONALE” MILD GESCHMACK - UNGEFILTERT STEINEN ARBEITUNG

- Produktionsgebiete: Ost-Veronas Hügeln und verschiedene italienische Gebiete;
- Oliven : favarol , grignano, leccio , frantoio, ogliarola;
- Arbeitung: langsam rollende Mühlensteinen ;
- Format Flaschen : litres 0,25 - 0,50 - 0,75 - 1 ;
- Grosser Format: metallisch Kannen litres 3 - 5 .



FLASCHE



ZINN

FÜR LEIDENSCHAFT UND TRADITION!

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "COLLINE DEGLI OLIVI" INTENSIV GESCHMACK - UNGEFILTERT

- Produktionsgebiete: Ost-Veronas Hügeln und verschiedene italienische Gebiete;
- Oliven : favarol , grignano, leccio , frantoio, peranzana, biancolilla;
- Format Flaschen : litres 0,25 - 0,50 - 0,75 - 1 ;
- Grosser Format: metallisch Kannen litres 3 - 5 .



FLASCHE



ZINN

FÜR LEIDENSCHAFT UND TRADITION!

OLIO EXTRAVERGINE SELEZIONE “PRIMUS” FAVAROL OLIVENSORTEN

ERHALTEN VON DEN ERSTEN OLIVEN, DIE IN DER ÖLKAMPAGNE GEERNTET WURDEN, UND VON
JAHRHUNDERTEALTEN OLIVENBÄUMEN.

MONOVARIETALE FAVAROL OLIVENSORTEN LEICHT FRUCHTIGER GESCHMACK

- Produktion Zone: Tramigna und Illasi Tal (Ost Veronas Hügeln - Veneto Region - Italy) Von säkularen Olivenbäume ;
- Oliven : Favarol ;
- Oliven Ernte/Arbeitung : Oktober ; Arbeitung : mit modern Stahl Ölmühle ;
- Olivenöl Eigenheit : natur Rohprodukt mit Oliven Musspartikeln ;
- Geschmack : medium – licht fruchtig ;
- Format : Flaschen litres 0,25 - 0,50 - 0,75 ;
- Grosser Format: metallisch Kannen oder bag in box litres 3 - 5



FLASCHE



ZINN

FÜR LEIDENSCHAFT UND TRADITION!

OLIO EXTRAVERGINE SELEZIONE “PRIMUS” GRIGNANO OLIVENSORTEN

ERHALTEN VON DEN ERSTEN OLIVEN, DIE IN DER ÖLKAMPAGNE GEERNTET WURDEN, UND VON
JAHRHUNDERTALTEN OLIVENBÄUMEN.
LEICHT FRUCHTIGER GESCHMACK

- Produktion Zone: Tramigna und Illasi Tal (Ost Veronas Hügeln - Veneto Region - Italy) Von säkularen Olivenbäume ;
- Oliven : Grignano ;
- Oliven Ernte/Arbeitung : Oktober ; Arbeitung : mit modern Stahl Ölmühle ;
- Olivenöl Eigenheit : natur Rohprodukt mit Oliven Musspartikeln ;
- Geschmack : medium – licht fruchtig ;
- Format : Flaschen litres 0,25 - 0,50 - 0,75 ;
- Grosser Format: metallisch Kannen oder bag in box litres 3 - 5



FLASCHE



ZINN

FÜR LEIDENSCHAFT UND TRADITION!

OLIO EXTRAVERGINE D.O.P. VENETO VALPOLICELLA

- Produktion Zone: Ost Veronas Hügeln - Veneto Region - Italy ;
- Oliven : Grignano und/oder Favarol (minimum 50%) und leccio, frantoio, pendolino;
- Oliven Ernte/Arbeitung : Oktober/November ;
- Geschmack : medium – licht fruchtig ;
- Format : Flaschen litres 0,25 - 0,50;



FLASCHE

FÜR LEIDENSCHAFT UND TRADITION!

OLIO EXTRAVERGINE BIOLOGICO

AUS DEM ÖKOLOGISCHEN LANDBAU

- Produktion Zone : Aus Veronas Hügeln und aus den besten italienischen Gebieten ;
- Oliven: leccio, pendolino, frantoio, biancolilla, ogliarola ;
- Geschmack: mild fruchtigen ;
- Flaschen Format:lt 0,25 - 0,50 - 0,75;
- Grosser Format: metallisch Kannen litres 3 – 5



FLASCHE



ZINN

FÜR LEIDENSCHAFT UND TRADITION!

OLIO EXTRAVERGINE "LA SELEZIONE"

Eine Auswahl der besten Oliven aus dem Osten von Verona, die zu
Beginn der
Olivenmahlzeit im Oktober in wenigen Stunden geerntet und gepresst
wurden.

Das erhaltene Öl hat einen höheren qualitativen Wert in Polyphenolen
und Peroxiden.

Öl in einer eleganten 0,50-Liter-Flasche verpackt

box x stuck 6 oder 12



FLASCHE

FÜR LEIDENSCHAFT UND TRADITION!

DIE SPEZIALITÄTEN DER MÜHLE AROMATISIERTE GEWÜRZLINIE

mGewürz auf Basis von nativem Olivenöl extra, aromatisiert mit:

CHILI;

KNOBLAUCH UND CHILLI;

WEISSE TRÜFFEL

Karton für 12 Stück



FOR PASSION AND TRADITION

ZITRUS AUS DEM FRANTOIO:

Zitronen-Zitrus-Olivenöl extra vergine aus Valtramigna: wird durch gleichzeitiges Pressen von Bio-Oliven und -Zitronen gewonnen. Ein ideales Gewürz für Fisch, gegrilltes Fleisch, Salate und Hülsenfrüchtesuppen.

Karton für 12 Stück



FLASCHE

FOR PASSION AND TRADITION

DIE SPEZIALITÄTEN DER MÜHLE IN GLÄSERN:

- Pastete' aus grünen Oliven g135
- Pastete' aus schwarzen Oliven g135
- Pastete' aus getrockneten Tomaten g135
- entkernte schwarze Oliven in nativem Olivenöl extra g180
- Scharfe Sauce g250
- Schwarze Trüffelflocken in Öl g80
- Schwarzes Trüffelgranulat in Öl g80
- Trüffelsauce in Öl g130

Karton für 12 Stück



KONTAKTE



Via Molini 26

Cazzano di Tramigna (VR), 37030

Tel: 0457820543

E-mail: info@olioballarini.it



DANKE SCHÖN!