



## GESCHICHTE

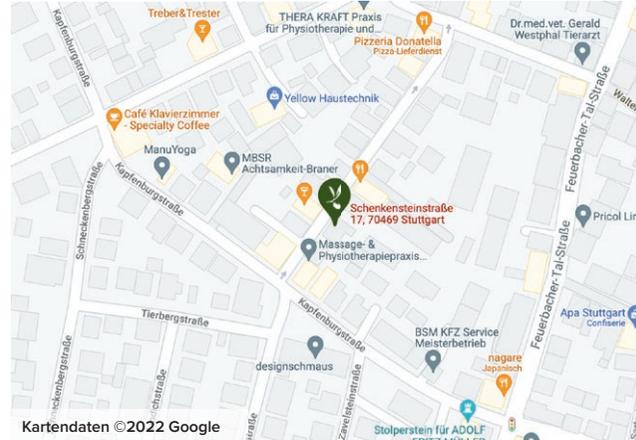
Unsere Leidenschaft für den Gargano erwachte, als ich, Michele D'Acierno mit meiner Frau Jelka, 2011 meine Heimat besuchte. Die Lebensfreude und Herzlichkeit des Landes konnten wir spüren und vor allem schmecken. Diesen Geschmack wollen wir durch unser Extra Natives Olivenöl mit unseren Kunden teilen.

Das flüssige Gold aus dem Gargano bedeutet für uns italienische Dolce Vita, Genuss und einen gesunden, bewussten Lebensstil. Darauf wollen wir nicht mehr verzichten und unsere Kunden daran teilhaben lassen.

## KONTAKT

Holt euch das Olivenöl von Michelino persönlich ab oder lasst es euch bequem liefern.

Wir freuen uns auf euch!



### MICHELINO FEINKOST

Michele D'Acierno

Schenkensteinstr. 17

70469 Stuttgart

01575 28 93 052

[ciao@michelino-feinkost.de](mailto:ciao@michelino-feinkost.de)

[www.michelino-feinkost.de](http://www.michelino-feinkost.de)

Bestellungen nehmen wir jederzeit über WhatsApp und E-Mail entgegen.

# Michelino

## SPEZIALITÄTEN AUS DEM GARGANO





# OLIVENÖL

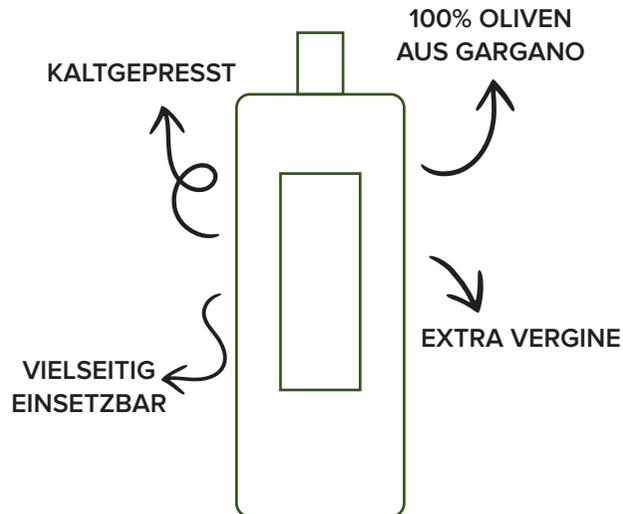
## UNSER OLIVENÖL

Für Michelinos Extra Natives Olivenöl werden sonnengereifte italienische Oliven aus dem Gargano von Hand geerntet und durch Kaltpressung verarbeitet. Diese Eigenschaften verleihen unserem Öl einen intensiven Meeresduft, sowie einen reichen, delikaten und lang anhaltenden Geschmack.

Das Extra Native Olivenöl passt hervorragend pur auf Bruschetta, zu Salaten und Antipasti, sowie zu Gerichten mit Fisch, Fleisch, Pasta, Suppen als auch Dips, Soßen, Braten und Gemüse.

## OGLIAROLA GARGANICA

Unser Olivenöl wird aus der Olivensorte Ogliarola Garganica gewonnen und zeichnet sich durch eine goldene und klare gelbe Farbe aus. Das intensiv fruchtige Extra Native Olivenöl hat entzündungshemmende, antioxidative Eigenschaften, die sich positiv auf den Herz-Kreislauf auswirken und den Cholesterinspiegel senken können.



# SPAGHETTI AGLIO E OLIO

Für 4 Personen:

- 320 g Spaghetti
- Frische Petersilie
- Michelinos Extra Vergine Olio di Oliva
- Peperoncino oder Chili-Flocken
- 6 Knoblauchzehen
- Meersalz

Spaghetti in reichlich gesalzenem Wasser bissfest kochen lassen.

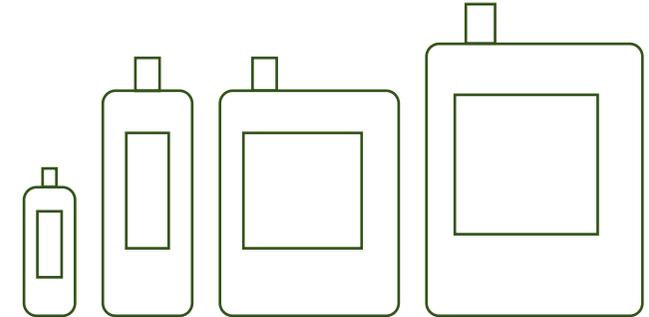
In der Zwischenzeit Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Michelinos Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, Knoblauch, zerkleinerte Peperoncino hinzugeben und anschwitzen.

Die fertigen Spaghetti mit etwas Nudelwasser, Meersalz und frischer Petersilie in die Pfanne hinzugeben, gut durchschwenken und sofort servieren.

Buon appetito!

# PREISLISTE

Michelinos Olivenöl gibt es in handlichen Glasflaschen mit 250 ml und 750 ml sowie im praktischen Kanister mit 3 L oder 5 L.



GRÖSSE	PREIS
250 ML	8,90 €
750 ML	17,90 €
3 L	54,90 €
5 L	79,90 €