

Spezielle Geschenkideen für Sie!



Art. Nr. 125, Fr. 29.90

Olivenöl extra vergine, mittelfruchtig, aus sizilianischen Nocellara del Belice-Oliven, Aceto Balsamico Oilalà, in 2 Flaschen à je 0,25 l. In passender schöner Geschenkverpackung (und einzeln) erhältlich.



Art. Nr. 154 (Set) Fr. 38.--



Art. 156 (Box) Fr. 2.50



Art. 155 (Beutel) Fr. 1.50

Zwei schicke Sprayflacons à 100 ml mit hochwertigem, intensivfruchtigem "Oilalà"-Coratina-Olivenöl aus Apulien und Aceto Balsamico Oilalà bilden das perfekte Duo auf Ihrem Tisch! - Auch einzeln und in passenden schönen Geschenkverpackungen (Karton oder Organza-Beutel) erhältlich.



Art. 159 (Öl & Aceto)
in Box Fr. 32.--



Art. 160 (nur Öl),
in Box Fr. 15.50
Art. 161 (nur Aceto), Box Fr. 16.70

Zwei elegante Flacons "Delicious gift" à 200 ml mit hochwertigem, intensivfruchtigem "Oilalà"-Coratina-Olivenöl und Aceto Balsamico Oilalà bilden ein perfektes Duo! Mit Ausgießer. Auch einzeln und in passenden schönen Geschenkverpackungen erhältlich.



Art. 162 (Öl)
in Box Fr. 27.--



Art. 163 (Aceto), in Box
Fr. 29.50



Und dasselbe noch spektakulärer: Zwei Flacons "Liquid Luxury" à 500 ml mit hochwertigem, intensivfruchtigem "Oilalà"-Coratina-Olivenöl aus Apulien und Aceto Balsamico Oilalà, in jeweils eigener Geschenkbox. Mit Ausgiesser, auch einzeln erhältlich.



Von mindestens 1000-jährigen Bäumen, Olivenöl aus Farga-Oliven

Der Begriff "Llum" bedeutet "Licht". Diese Rarität aus Katalonien wird aus handgepflückten Oliven von mindestens 1000 Jahre alten Olivenbäumen hergestellt! Das mildfruchtige Oel ist wunderbar geeignet z.B. als sinniges Geburtstags-Geschenk oder zu Jubiläen. Die nummerierten Flaschen von 0,25 l sind in einer sehr dezenten Geschenkbox verpackt.

In Geschenkbox - Art. 108 Fr. 33.30



NEU, einzigartig und nur bei uns: Aceto Balsamico aus Oesterreich!

Aceto Balsamico 9 Jahre - Der Aceto Balsamico von Pecoraro wird nach traditionellem Verfahren wie in Modena aus BIO-Traubensaft hergestellt. In fünf verschiedenen Fässern gereift: Eiche, Akazie, Maulbeere, Kastanie und Kirsche - diese verschmelzen nach neun Jahren zu diesem wunderbaren Aroma unseres Gourmet-Lieblings. Diese spezielle Anordnung nennt man „Fass-Batterie“, wobei jedes Fass eigens für diese Produktion angefertigt wurde. Der vollendete Geschmack des 9-Jährigen Aceto wird durch einen sehr aufwendigen jährlichen Umfüll-Prozess erreicht.

Flasche 200 ml, in Geschenkkarton - Art. 381 Fr. 69.--

NEU, einzigartig und nur bei uns: Aceto Balsamico aus Oesterreich!



Aceto Balsamico 15 Jahre - Das Premium-Produkt der Acetaia Pecoraro (aus BIO-Traubensaft) reift 15 volle Jahre in Holzfässern verschiedener Grösse und aus verschiedenen Holzarten, darunter Eiche, Akazie, Maulbeere, Kastanie, Kirsche, Esche oder Wacholder. Durch die Lagerung unter speziellem Klima in offenen, nur mit Leinen bedeckten Fässern, verdunstet der Wasseranteil des Balsamico Sommer für Sommer etwas mehr und verdichtet sich so von Jahr zu Jahr zu diesem einzigartigen Elixier. Der Aceto Balsamico tradizionale – auch „Schwarzes Gold“ genannt – ist eine der kostbarsten Essenzen der Welt. Die Bezeichnung "*l'oro nero*" kommt daher, dass der Literpreis mit dem Preis einer Feinunze Gold gleichgesetzt wurde und heute immer noch denselben Wert hat, je nach Alter natürlich. Für einen Liter dieses flüssigen Goldes braucht es über 100 Liter BIO-Traubensaft und sehr viel Arbeit und Hingabe!

Flasche 200 ml, in Geschenkkarton - Art. 382 Fr. 174.50



NEU, einzigartig und nur bei uns: Aceto Balsamico aus Oesterreich!

Apfel-Balsamico 6 Jahre - Der preisgekrönte Apfel-Balsam wird nach derselben Methode wie unser Aceto Balsamico hergestellt. Er reift allerdings nicht in Fass-Batterien, sondern über sechs Jahre in Barrique-Fässern aus Eiche. Das Ausgangsprodukt ist in diesem Fall Apfelsaft aus regionalen BIO-Äpfeln. Die Harmonie von Frucht, Süsse und Säure ist besonders in der Kombination mit dem typisch österreichischen Kürbiskernöl ein einzigartiges Erlebnis.

Flasche 200 ml, in Geschenkkarton - Art. 383 Fr. 37.50



NEU, einzigartig und nur bei uns: Aceto Balsamico aus Oesterreich!

Balsamico-Trio - Um Einsteigern die Auswahl zu erleichtern, einem Freund ein kleines Geschenk zu machen, oder auch, weil die Zeit nicht reicht, um den Balsamico vor Ort zu probieren, wurde ein kleines Verkostungs-Set zusammengestellt. Alle drei Produkte sind in kleinen Fläschchen abgefüllt und machen so nicht nur Freude, sondern mit Sicherheit auch Lust auf mehr!

3 Fläschchen à 20 ml, in Geschenkpackung - Art 380 Fr. 31.90



Art. 105, Oleaurum & La Rocca Bio, je 0,5 l-Flaschen, in Box Fr. 39.--



Art. 129, Balàt 0,5 l, in Box grün, Urdinkelpasta 350 g Fr. 29.--



Art. 129, La Rocca Bio 0,5 l, in Box braun, Urdinkelpasta 350 g Fr. 32.--



Art. 107 Oleaurum, La Rocca Bio, DOP La Ranocchiaia, je 0,5 l, in Box, Fr. 65.--



Art. 1190 Frantoio & Leccino, Torre Bianca oder La Ranocchiaia, in Box, Fr. 59.--

Feinste Olivenöle, verschiedene Sorten kombiniert, auch mit spezieller Pasta (oben mit Härzli aus Entlebucher Urdinkel) in dezenter lindengrüner oder hellbrauner Verpackung bereiten ganz bestimmt Freude.



Art. 364, Pesto verde,
Glas 140 g netto Fr. 7.30



Art. 370, Pistazien-Pesto
Glas 180 g netto, Fr. 13.90



Art. 312, Bella di C.
Glas 330 g netto
Fr. 16.50



Art. 325, Peranzana
Glas 330 g netto
Fr. 14.60



Art. 300, Passata
BIO, 560 g netto
Fr. 11.50

Auch viele naturreine mediterrane Leckerbissen sind für Sie ab Lager verfügbar: Zum Beispiel: Spektakuläre Oliven, Tomatenkonserven, Sott'oli, Pesto, Patés uam.



Geschenkkorb assortiert, Dezember 2015
Fr. 77.--



... und transparent verpackt

(Lieferfrist 7 - 10 Tage, muss in Kerns OW oder Meggen LU abgeholt werden, Postversand ist leider nicht möglich)

Reichhaltige, phantasievolle Geschenkkörbe wie auf diesen Bildern stellen wir für Sie gerne individuell zusammen.

Verlangen Sie am besten doch einfach ein auf Ihre Bedürfnisse und Ihre Mengen massgeschneidertes Angebot!

Ihre Bestellungen senden Sie uns bitte per E-Mail oder Sie rufen einfach an.

Für ergänzende Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

(Zwischenverkauf vorbehalten)

Guidolio GmbH
Meggenhornstr. 20, 6045 Meggen
Telefon 041 378 02 00 Fax 041 378 02 03
www.guidolio.ch info@guidolio.ch

Stand 1.9.2018