



Spezialitäten für die Küche:

Gesund, genussvoll, lecker!

Es ist nun mal so: Die Qualität der Zutaten und die Qualität des Handwerkszeugs entscheidet darüber, wie gut ein Essen schmeckt. Heißt im Klartext: Ein tolles Steak hat eine gute Pfanne statt eines Billigmodells aus dem Discounter verdient. Und der knackige Salat vom Bio-Bauern oder das selbst gebackene Brot aus besten Zutaten sollte nicht von irgendeinem No Name-Öl begleitet werden. Gesunde Zutaten, die auf Qualität und Nachhaltigkeit setzen, bei denen der ökologische Anbau Standard ist. Das PURER GENUSS-Team hat – speziell, wenn es um Öle in der Küche geht – eine neue Lieblingsmarke: Villa Masecri heißt sie.

Okay, billig sind die Produkte nicht. Aber der Geschmack: Outstanding!



Ganz, ganz ehrlich: Die Produkte von Villa Masecri sind einfach genial. Wir haben – bedingt durch unsere Testküche für Sie – wirklich viele Öle ausprobiert. Aber die von Villa Masecri toppen alles! Ob das Olivenöl oder das Walnussöl – egal, welche Sorte Sie nehmen, alle sind einfach nur richtig gut. Aromatisch, reichhaltig, gut.

Sie finden, das klingt jetzt überschwänglich? Okay. Wenn Sie das erste Mal an dem Walnussöl geschnuppert (wirklich nur geschnuppert!) haben, dann wissen Sie: Es ist genial. Ein kleines Tröpfchen Arganöl – und Sie wissen: Dieses Öl ist jeden Cent wert – und davon

Aromatisch & gut:
das Macadamianussöl.

Zwei Öle in der schicken Menage, begleitet von Salz- und Pfeffer-Töpfchen. Zusammen mit frischem Brot serviert, haben Sie einen wunderbaren Starter für's Abendessen: Brot mit diesem köstlichen Öl beträufeln, etwas Salz drauf – zum Abheben gut!

kostet es zugegebenermaßen nicht wenige. Ihnen hier das Öl-Sortiment aufzuzählen, würde den Rahmen sprengen. Schauen Sie einfach im Internet nach: unter www.villamasecri.com. Das PURER GENUSS-Team hat alle (ganz wunderbar verantwortungsbewusst hergestellten!) Ölsorten getestet, hat die wunderbare Macadamia-Nusscreme ausprobiert und ist jetzt richtig neugierig auf den Sherry-Essig aus Andalusien. Wenn der so klasse ist wie das Mandelöl

oder das Macadamianussöl, dann wird auch er zum festen Bestandteil der PURER GENUSS-Küche. Alle Villa Masecri Öl-Spezialitäten sind einzeln, aber auch in Kombination mit einer Öl-Menage von ALESSI und /oder MUNDRA Öl-Verkostungsschalen von Zwiesel 1872 erhältlich. (Villa Masecri, Arganöl nach Berberart, 0,25 l 32 Euro, Traubenkernöl nach Winzerart, Bio-Qualität, 0,25 l 32,50 Euro, Olivenöl nativ extra aus Italien, 0,25 l circa 9 Euro, Walnussöl nach französischer Art, 0,25 l 12,50 Euro, Macadamianussöl, Bio-Qualität, 0,25 l circa 12 Euro, Macadamia-Nusscreme 250 g circa 9 Euro, Vinagere de Jerez, Sherry-Essig aus Pedro Ximénez, 0,25 l circa 29 Euro)



Mandelöl
vom
Feinsten!