



VILLA MASECRI

Exklusivität zum Genießen

Die zweite Kreation, **Rapskernöl mit Bergamottenöl**, duftet frisch und fruchtig. Aus der Schale der Bergamotte – einer Kreuzung aus Bitterorange und Zitrone – wird durch Kaltpressung das Öl gewonnen. Beides, feinnussiger Rapskern aus Deutschland und erfrischende Bergamotte aus Kalabrien, verbindet sich zu einem Öl, das reich an Omega-3-Fettsäuren und Vitamin E ist. Mit ihm lassen sich Fisch, Fleisch und Gemüse schonend schmoren oder Salatsaucen, Dips und Marinaden anrichten.

Die herbe Würze des Thymians und die milde, leicht fruchtige Note der Olive vereinen sich in der dritten neuen Bio-Öl-Kreation zu einem mediterranen Genuss-Erlebnis: das **Olivenöl mit Thymianöl**. Das aus Italien stammende Olivenöl der höchsten Kategorie „nativ extra“ wird dabei nach alter Tradition hergestellt.



VILLA MASECRI – das Label steht für außergewöhnliche Geschmacksüberraschungen. Das Terrain: ÖL. Mit einem sicheren Gespür für Trends hat sich das Hamburger Familienunternehmen auf die Herstellung von Gourmet-Ölen in kontrollierter Bio-Qualität spezialisiert und damit schnell seine Fans gefunden: Arganöl nach Berber Art, das „flüssige Gold Marokkos“, Macadamia-Nussöl aus der „Königin der Nüsse“ oder Traubenkernöl nach Winzer Art sind solch rare Spezialitäten, allesamt Geheimtipps aus der Haute Cuisine.

13 verschiedene, hochwertige Pflanzenöle gehören zum Sortiment der VILLA MASECRI. Sie werden in den Ursprungsländern aus den besonderen Samen und Nüssen schonend kaltgepresst. Ohne weitere Behandlung kommt das Öl so in die lichtundurchlässigen Designflaschen und wird von Hand versiegelt. Staatlich geprüfte Labors haben sie da bereits einer umfangreichen Qualitätsprüfung unterzogen. Untersucht werden dabei die Inhaltsstoffe, die Qualität und nicht zuletzt der Geschmack.

Aus den ausgesuchten Pflanzenölen kreiert VILLA MASECRI echte Überraschungen: Das erste der drei neuen Sommer-Kompositionen ist das **Sesamöl mit Zitronengrasöl** mit einem erfrischenden und leicht zitronigen Aroma. Zitronengras stimuliert, entgiftet und stärkt das Immunsystem. Die Melange aus kaltgepresstem, aromatischen Bio-Sesamöl von gerösteten Samen und anregendem Zitronengrasöl passt perfekt zu südostasiatischen Gerichten wie Fisch-, Fleisch- oder Gemüse-Currys, Suppen, Salaten oder Soßen.



In Kombination mit Thymianöl gibt es gebratenem oder geschmortem Fleisch, Fisch und Gemüse wie auch Salaten eine ganz besondere Mittelmeer-Geschmacksnote.

Ergänzt wird das außergewöhnliche Öl-Sortiment von einer exklusiven Rarität: Der **Balsamo Vinagre** aus der andalusischen Sherry-Traube Pedro Ximénez.

Generationenüberlieferte Herstellungstradition und innovative Produkt-Neuschöpfung – beides vereint die VILLA MASECRI und bringt es zur Perfektion: Dabei bedient sich das von einer Ölmüller-Familie in fünfter Generation geführte Haus der Schätze der Natur und kreierte aus ihnen immer wieder neue, gesunde und aufregend exquisite Pflanzenöle. Mit diesem Konzept ist das Unternehmen ein Vorreiter des LOHAS-Trends. Der „Lifestyle of Health and Sustainability“ steht für eine Lebensweise, die gesunde, ökologische Produkte bevorzugt, die ohne Zusatzstoffe auskommen, dafür aber reich an wertvollen Ingredienzien sind.

Weitere Informationen unter www.villamasecri.com

Heißgepresstes Öl	Kaltgepresstes Öl
Neutrale Öle, hohe Verluste an Vitaminen und Wirkstoffen	Premium-Öle voller Genuss und Nährstoffe
Ausbeute: bis zu 99 %	Ausbeute: 10 – 20 %
Rohstoffe ohne Qualitätsvorgaben	Ausgesuchte erntefrische Rohstoffe, erlesener Qualität
Erhitzen, Heiß pressen mit Druck und Dampf und Extraktion mit Lösungsmitteln	Schonende Kaltpressung nach handwerklicher Tradition und ohne äußere Wärmezufuhr
Rohöl, nicht genießbar	
Mehrstufige technische Bearbeitung (Raffination: Entschleimung mit Phosphaten, Neutralisation mit Lauge, Bleichen, Desodorieren bei 240° C).	