

CASA AZZURRA



CASA AZZURRA - Schiavoni - 74024 Manduria/Apulien - Italien

Liebe Freunde der guten Küche.

Unser Haus liegt in einem wunderschönen Garten in Apulien (Italien) und ist umgeben von 250 Jahre alten Olivenbäumen auf einer Fläche von 10.000 qm.

Seit über 15 Jahre wurde dieser Olivenhain nicht mehr bewirtschaftet. So begannen wir den Garten wieder zu beleben, zu pflegen und die Olivenbäume wieder zu rekultivieren. Für uns war es das Paradies, gesunde Bäume mit altem knorrigen Stamm und den silbrig anmutenden Blättern vorzufinden, die über Jahre mit keiner Chemie mehr in Berührung kamen (Bio 100%).

Unser erster Gedanke war natürlich, unser Olivenöl für den Eigenkonsum zu ernten und produzieren. Jedoch als wir feststellten dass unser Jahresverbrauch nie dem jährliche Ertrag von 250/300 Liter entspricht, kam uns die Idee, dieses erstklassige Öl an unsere Freunde und Bekannte zum Kauf anzubieten.

Hier ist es nun: Und wer Interesse hat kann sich hier für die Lieferung im November/Dezember auf dem Reservierungsformular (über den Link unten) eintragen und seine Bestellmenge reservieren lassen.

Bitte denken Sie daran, die Nachfrage ist groß da es 100% Bio ist.



CASA AZZURRA

Reservierungsformular

CASA AZZURRA – Schiavoni – 74024 Manduria/Apulien – Italien



Bitte komplett ausfüllen.

Vorname

Nachname

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefonnummer

E-Mail-Adresse

Bitte reservieren Sie für mich:

<input type="checkbox"/>	Stück Glasflasche/n á 0,5 ltr. 11,00 Euro	Gesamt:	Euro
<input type="checkbox"/>	Stück Gebinde á 3,0 ltr. 42,00 Euro	Gesamt:	Euro
<input type="checkbox"/>	Stück Gebinde á 5,0 ltr. 65,00 Euro	Gesamt:	Euro
<input type="checkbox"/>	Stück Gebinde á 10,0 ltr. 120,00 Euro	Gesamt:	Euro



Gern hole ich meine oben genannte Reservierung nach Auftragsbestätigung selbst in Ottobrunn bei München ab.

Die Lieferung soll bitte nach der Auftragsbestätigung an meine oben angegebene Adresse erfolgen. Zuschlag für Transportkosten und Verpackung:

≤ 5 kg = 15,00 Euro
≥ 10 kg = 25,00 Euro

Nach der Ernte und Verarbeitung (Pressung) ca. Ende November werde ich über die verfügbare Menge (Ernteabhängig) informiert.
Die Zuteilung der Menge ist abhängig vom Reservierungseingang.