

HOCHWERTIGES OLIVENÖL AUS ITALIEN
OLIO DI OLIVA DI ALTA QUALITÀ ITALIANO

Oilalà

LIVE BETTER



EMPFOHLEN VOM
„So kocht Südtirol“-Team
CONSIGLIA

Weltweit preisgekröntes natives Olivenöl extra,
welches von internationalen Michelin-Sterneköchen
verwendet wird.

*Olio extra vergine di oliva premiato a livello mondiale,
utilizzato da chef stellati Michelin internazionali.*



AWARDS



TEL AVIV
GRAND PRESTIGE
GOLD



OIL CHINA
GOLD AWARD



ATHENS 1000
DOUBLE GOLD



MONTECARLO
BEST ORGANIC

Diese Erfolge bestätigen unser Engage-
ment für die Pflege unserer Olivenhaine
und die Schaffung eines einzigartigen
und preisgekrönten Produkts weltweit.

*Questi successi confermano il nostro
impegno nella cura dei nostri oliveti
e nella creazione di un prodotto unico
e premiato in tutto il mondo.*



LOS ANGELES
SILVER



ABU DHABI
GOLD AWARD



LONDON 1000
QUALITY AWARD



BERLIN GOOA
GOLD AWARD



TOKYO JOOP
BEST IN CLASS



EVOLEUM
91/100



TOKYO
GOLD MEDAL



MIAMI
Gold Medal

“

In unseren Küchen hat hochwertiges Olivenöl einen zentralen Stellenwert. Die Öle von Oilalà überzeugen uns durch ihre reine Sortenqualität und ihre hervorragenden sensorischen Eigenschaften. Damit können wir Aromen gezielt formen und Gerichte veredeln.

Nelle nostre cucine l'olio di oliva di alta qualità riveste un ruolo fondamentale. Gli oli di Oilalà ci conquistano per la loro purezza varietale e le eccellenti caratteristiche organolettiche, permettendoci di modellare i sapori con precisione ed esaltare al meglio ogni piatto.



„So kocht Südtirol“-Team

Heinrich Gasteiger,
Gerhard Wieser,
Helmut Bachmann



www.so-kocht-suedtirol.it

H. Gasteiger G. Wieser H. Bachmann

Peranzana

100% olive Peranzana Oliven

SO KOCHT SÜDTIROL EMPFIEHLT / GLI CHEF CONSIGLIANO

“ **IDEAL FÜR:** Antipasti, Salate, Fisch und Meeresfrüchte, Krustentiere, weißes Fleisch, Pasta- und Risottoerichte, Desserts

IDEALE PER: Antipasti, insalate, pesce e frutti di mare, crostacei, carni bianche, piatti di pasta e risotti, dolci

Für Liebhaber von delikatem und süßem nativem Olivenöl extra ist unser reinsortiges Peranzana-Olivenöl die ideale Wahl. Es zeigt ein leicht fruchtiges Profil mit einer dezenten würzigen Note im Abgang.

Per gli amanti dell'olio extravergine di oliva delicato e dolce, il nostro olio monovarietale Peranzana è la scelta ideale. Presenta un profilo leggermente fruttato con una delicata nota speziata finale.



Obere Tavoliere / Alto Tavoliere
APULIEN / PUGLIA - IT

Mittlerer fruchtiger
Geschmack

*Gusto fruttato
e intensità media*

250 ml, 500 ml, 5l



Coratina

100 % olive Coratina Oliven

SO KOCHT SÜDTIROL EMPFIEHLT / GLI CHEF CONSIGLIANO

“ **IDEAL FÜR:** Suppen, Gemüse, Hülsenfrüchte, Fleischgerichte, gereiften Käse, gegrillten Fisch und Grillgemüse

IDEALE PER: Zuppe, verdure, legumi, piatti di carne, formaggi stagionati, pesce alla griglia e verdure grigliate

Das Monokultivar Coratina ist ein natives Olivenöl extra aus 100 % Coratina-Oliven mit ausgeprägten sensorischen Eigenschaften. Intensiv fruchtig, typisch bitter und angenehm scharf – ein charakterstarkes Spitzenöl mit Halskribbeln.

Il Monocultivar Coratina è un olio extravergine d'oliva ottenuto al 100% da olive Coratina, con spiccate caratteristiche organolettiche. Intenso, amaro e piacevolmente piccante – un olio di grande carattere con leggero pizzicore.

Corato
APULIEN/PUGLIA - IT



Intensiv fruchtiger
Geschmack

*Gusto fruttato
e sapore intenso*

250 ml, 500 ml, 3l, 5 l



Etikette/Etichetta Polignano



Etikette/Etichetta Castel del Monte



Etikette/Etichetta Trani



Etikette/Etichetta Trani

Le Gemme

Reinsortige Juwelen

SO KOCHT SÜDTIROL EMPFIEHLT / GLI CHEF CONSIGLIANO

“ **IDEAL FÜR:** Meeresfrüchte, Fisch, Krustentiere, Salate, weißes Fleisch, rohes Gemüse, Pasta- und Risottogerichte

IDEALE PER: *Frutti di mare, pesce, crostacei, insalate, carni bianche, verdure crude, piatti di pasta e risotti*

„Reinsortige Juwelen“ ist die Linie von reinsortigen extra nativen Olivenölen, die aus den edelsten italienischen Oliven entstehen.

“Le Gemme” è la linea di oli extravergini di oliva monovarietali, ottenuti dalle più pregiate olive italiane.

Le Gemme
UMBRIEN/UMBRIA - IT



Mittlerer fruchtiger
Geschmack

*Gusto fruttato
e intensità media*

100 ml, 250 ml,
500 ml, 3 l, 5 l

ROGGIANELLA



FRANTOIO



PERANZANA



SO KOCHT SÜDTIROL EMPFIEHLT / GLI CHEF CONSIGLIANO

“ IDEAL FÜR: Hülsenfrüchte, Suppen, Salate, Bruschetta, Pizza, Mozzarella, Frischkäse, gegrilltes Fleisch, Fisch und Gemüse

IDEALE PER: Legumi, zuppe, insalate, bruschette, pizza, mozzarella, formaggi freschi, carne, pesce e verdure alla griglia



Le Gemme
UMBRIEN/UMBRIA - IT

Intensiv fruchtiger
Geschmack

*Gusto fruttato
e sapore intenso*

100 ml, 250 ml,
500 ml, 3 l, 5 l

MORAIOLO



INTOSSO



CORATINA



Oilalà
LIVE BETTER

EXKLUSIVVERTRIEB SÜDTIROL
DISTRIBUZIONE ESCLUSIVA ALTO ADIGE



INFO & BESTELLUNGEN
INFO & ORDINI

oilala-tirol@outlook.com
+39 0473 923324
WWW.HOFERSPECK.IT