

# *periana*

Die GourmetManufaktur



**Aceite  
Periana**  
Das Premium-Olivenöl aus Spanien

## Willkommen

Alkohol und Fett bzw. Öl sind die entscheidenden Geschmacksträger bei der Zubereitung von Speisen.

Während Alkohol überwiegend in Desserts und Soßen verwendet wird, kommen Fette bei der Zubereitung von nahezu jedem Gericht zum Einsatz. Egal ob zum Braten, zum Verfeinern oder als Geschmacksträger für andere Aromen - ein hochwertiges Olivenöl ist immer eine gute Wahl.

Wie bei vielen anderen Produkten auch, gibt es bei Olivenölen große Unterschiede in Qualität und Geschmack. Für ein wirklich gelungenes Menü ist es unerlässlich hochwertige Zutaten zu verwenden, um ein einzigartiges Geschmackserlebnis zu erzielen.

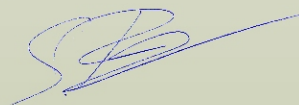
Aus diesem Grund ist in meiner Küche *Aceite Periana* nicht mehr wegzudenken. Es zeichnet sich durch seine besondere Qualität und den feinen Geschmack aus.

Und da wir in der gehobenen Küche ohne jegliche Geschmacksverstär-

ker arbeiten, ist dies ein sehr wichtiger Aspekt.

Ich kann Ihnen versichern, dass Sie mit dem Kauf von *Aceite Periana* eine ausgezeichnete Wahl treffen und auch Sie von der Qualität und dem Geschmack begeistert sein werden.

Ihr



Sascha Friedrichs

*Chef de Cuisine*

Sascha Friedrichs  
Chefkoch Fine  
Dining-Restaurant  
a.choiche im andel's  
Hotel, Berlin

15 Gault Millau Punkte.  
7 Gusto-Pfannen



## Inhalt

Olivenöl Aceite Periana . . . . .	6
aromatisiertes Olivenöl (Aceite Periana)	
Feinkost (teils eigene Herstellung)	
Pesto aus eigener Herstellung . . . . .	20
getrocknete Bio-Tomaten . . . . .	24
Tafeloliven und anderes Gemüse . . . . .	16
Essig . . . . .	28
Geschenkservice . . . . .	36
Divers	
Versand / Logistik . . . . .	39
<i><b>apremi</b></i> - Was ist apremi? . . . . .	38



# Wissenswertes - Unser Premium-Olivenöl

## Unser Aceite Periana Olivenöl

Basis vieler unserer Produkte, ist unser Premium-Olivenöl Aceite Periana. Wir beziehen das Olivenöl direkt und ohne Umwege aus der Olivenmühle San Isidro im beschaulichen Ort Periana in Andalusien.

Die Oliven für unser hochwertiges Öl wachsen an über 300.000 Olivenbäumen, die rund um den kleinen beschaulichen Ort Periana in der Provinz Málaga gelegen sind. Diese Olivenbäume werden von den einzelnen Bauern mit viel Liebe, Hingabe und dem Wissen und den Erfahrungen aus Jahrzehnten gepflegt, bewirtschaftet und die Oliven sorgsam geerntet.

Um die Qualität, eine gewisse Menge und eine schonende Verarbeitung gewährleisten zu können, haben sich die über 800 Olivenbauern zu der Cooperativa San Isidro zusammengeschlossen. So ist es ihnen möglich die Oliven unmittelbar nach der Ernte in ihrer eigenen, hochmodernen Ölmühle zu verarbeiten.

Das Aceite Periana Olivenöl wird bei niedrigen Temperaturen ausschließlich durch mechanische Verfahren

und mithilfe modernster Methoden gewonnen. So entsteht ein sehr säurereiches, vitaminreiches Olivenöl mit einem hohen Anteil an Oxidantien.

Der unverfälschte goldgelbe Saft hat einen intensiven Duft, einen fruchtig-süßen Geschmack und ist durch seine Milde ein Genuss für den Gaumen eines jeden Gourmets.

Der hohe Aufwand, der sowohl beim Anbau, der Pflege und der Ernte der Oliven als auch bei deren Verarbeitung betrieben wird, zahlt sich aus. Das Aceite Periana Olivenöl gehört zu einem der besten Spaniens, was auch durch zahlreiche hohe Auszeichnungen belegt wird:

- Master Internacional für die Qualität (1998)
- Besondere Auszeichnung Bestes Olivenöl Virgen Extra für das Erntejahr 2001/2002
- 1. Platz Bestes Olivenöl Virgen Extra für das Erntejahr 2002/2003

# Aceite Periana

Das Premium-Olivenöl aus Spanien

Olivenöl



Ideal für den täglichen Bedarf

# Mascara

Virgen Extra (Nativ Extra)  
aus 100% Verdial-Oliven

Die praktischen Haushaltsflasche  
mit 250, 500 oder 750ml feinstem  
Olivenöl.



Inhalt: 250ml

Artikelnummer: AP003025

Auch lieferbar im Karton mit  
30 Flaschen

Inhalt: 500ml

Artikelnummer: AP003050

Auch lieferbar im Karton  
mit 20 Flaschen

Inhalt: 750ml

Artikelnummer: AP003075

Auch lieferbar im Karton mit  
20 Flaschen



je Flasche nur  
**7,90€**

Preis je ltr.: 31,60€



je Flasche nur  
**12,80€**

Preis je ltr.: 25,60€



je Flasche nur  
**18,50€**

Preis je ltr.: 24,66€



## Dorica

Virgen Extra (Nativ Extra)  
aus 100% Verdial-Oliven

Die praktische dunkle  
Haushaltsflasche mit 500ml  
feinstem *Aceite-Periana* Olivenöl.

Inhalt: 500ml

Artikelnummer: AP001050



Auch lieferbar im Karton  
mit 44 Flaschen

je Flasche nur  
**13,80€**

Preis je ltr.: 27,60€

## Frasca

Virgen Extra (Nativ Extra)  
aus 100% Verdial-Oliven

Olivenöl in der schmackhaften 500 ml  
4-Eck Flasche mit Korkverschluss.

Inhalt: 500ml

Artikelnummer: AP002050



je Flasche nur

**13,80€**

Preis je ltr.: 27,60€





Ideal für den täglichen Bedarf



## Egiptcia

Virgen Extra (Nativ Extra)  
aus 100% Verdial-Oliven

Olivenöl in der schön geschwungenen Egiptcia-Flasche mit Korkverschluß.

Inhalt: 250ml

Artikelnummer: AP109025



Auch lieferbar im Karton  
mit 24 Flaschen

je Flasche nur

**9,80€**

Preis je 100ml.: 3,92€

## Zerstäuber

Virgen Extra (Nativ Extra)  
aus 100% Verdial-Oliven

Olivenöl gleichmäßig verteilen  
und genau zu dosieren kann so  
einfach sein: Mit dem praktischen  
Zerstäuber in der 250ml Flasche

Inhalt: 250ml

Artikelnummer: AP100025



je Flasche nur

**9,80€**

Preis je 100ml.: 3,92€

Auch lieferbar im Karton  
mit 24 Flaschen





## Esmeralda

Virgen Extra (Nativ Extra)  
aus 100% Verdial-Oliven

Olivenöl in der eleganten  
quadratisch geschwungenen  
Flasche und 100ml bestem Aceite-  
Periana Olivenöl.

Inhalt: 100ml

Artikelnummer: AP111010



je Flasche nur

**5,90€**

Preis je 100ml.: 5,90€

### Der Preis

Die Herstellung von Olivenöl hat viele Parallelen zu der Herstellung von Wein. Eine hohe Qualität erfordert viel Aufwand, begonnen von der Baumpflege über die Ernte und Pressung bis zur Auslieferung.

Damit hochwertige Oliven wachsen, werden die Olivenbäume beschnitten und selektiv geerntet. Gleichzeitig werden die Oliven zu

einem frühen Reifestadium geerntet, was zu höherer Qualität aber geringeren Ölmengen führt. Diese Maßnahmen erfordern ein deutliches Mehr an Arbeitsaufwand, der nur in Handarbeit erfolgen kann.

Aus diesen und vielen weiteren Gründen ist es unmöglich, ein Premium-Olivenöl für wenige Euro je Liter herzustellen, wie wir es im Discount-Bereich oft sehen.

Ideal für den täglichen Bedarf



## Pequeño

Virgen Extra (Nativ Extra)  
aus 100% Verdial-Oliven

Im bruchsicheren PET-Fläschchen.  
Optimal für Unterwegs oder  
portionsweise Darreichung.

Inhalt: 30ml je Fläschchen  
VPE mit 10 x 30ml = 300ml  
Artikelnummer: : AP603030

Auch in 100 x 30ml  
erhältlich.

je VPE mit  
10 Fläschchen nur

**9,50€**

Preis je ltr. 31,67€



## Dosis

Virgen Extra (Nativ Extra)  
aus 100% Verdial-Oliven

Optimal für die portionsweise  
Darreichung.

Inhalt: 20ml je Döschen  
VPE mit 100 x 20ml = 2 Ltr.  
Artikelnummer: AP600200

Auch in 300 x 20ml  
erhältlich.



je VPE mit  
100 Döschen nur

**59,00€**

Preis je ltr. 29,50€



## Envase Hojiblanca

Virgen Extra (Nativ Extra)  
aus 100% Hojiblanca-Oliven

Der praktische Metallkanister für den  
preisbewußten Haushalt und/oder  
Großverbrauch.

Inhalt: 0,5 ltr.  
Artikelnummer: AP006050

je Kanister nur  
**11,40€**  
Preis je ltr.: 22,80€



Inhalt: 1 ltr.  
Artikelnummer: AP006100

je Kanister nur  
**21,50€**  
Preis je ltr.: 21,50€



Olivenöl aus der Hojiblanca-Olive ist eine qualitativ sehr hochwertige und würzige Alternative zu unserem Olivenöl aus der Verdial-Olive.

Inhalt: 2,5ltr.  
Artikelnummer: AP006250

je Kanister nur  
**46,50€**  
Preis je ltr.: 18,60€



Inhalt: 5ltr.  
Artikelnummer: AP006500

je Kanister nur  
**84,50€**  
Preis je ltr.: 16,90€



Größere Mengen für den Olivenölliebhaber



## Envase Verdial

Virgen Extra (Nativ Extra)  
aus 100% Verdial-Oliven

Der praktische Metallkanister für den  
preisbewußten Haushalt und/oder  
Großverbrauch.

Inhalt: 0,5 ltr.  
Artikelnummer: AP005050



je Kanister nur  
**11,90€**

Preis je ltr.:23,80€

Inhalt: 1 ltr.  
Artikelnummer: AP005100



je Kanister nur  
**22,50€**

Preis je ltr.:22,50€

Inhalt: 2,5 ltr.  
Artikelnummer: AP005250



je Kanister nur  
**49,50€**

Preis je ltr.:19,80€

Inhalt: 5 ltr.  
Artikelnummer: AP005500



je Kanister nur  
**89,50€**

Preis je ltr.:17,90€

## Geschenk-Service

Sie wissen nicht, was Sie schenken sollen?

Es soll etwas ganz Besonderes sein, ein hochwertiges Produkt das dem/der Beschenkten lange Freude bereiten?

Dann greifen Sie doch auf eines unserer attraktiven Geschenksets oder unsere formschönen Flaschen zurück. Diese eignen sich auch perfekt als Begleiter

zu einem Geschenkgutschein.

Natürlich erfüllen wir Ihnen darüber hinaus auch gerne Geschenkswünsche außerhalb unserer bereits bestehenden Geschenksets.

Stellen Sie Ihr Geschenkset einfach selbst zusammen.

Sprechen Sie uns einfach an - wir werden gemeinsam das Passende finden.



# Unser Sortiment - Geschenke und kleine Aufmerksamkeiten



## Geschenkset No.6

Virgen Extra (Nativ Extra)  
aus 100% Verdial-Oliven

Drei Flaschen bestes *Aceite-Periana*  
Olivenöl in der dekorativen Holz-  
Geschenkkiste No.6 mit 2 x 500ml  
Mascara + 1 x 500ml Dorica.

Inhalt: 3 x 500ml

Artikelnummer: AP706150



je Set nur

49,50€

## Geschenkset No.5

Virgen Extra (Nativ Extra)  
aus 100% Verdial-Oliven

Drei Flaschen bestes *Aceite-Periana*  
Olivenöl in der dekora-  
tiven Holz-Geschenkkiste No.5  
mit 2 x 500ml Frasca + 1 x 250ml  
Egipcia.

Inhalt: 2 x 500ml + 1 x 250ml

Artikelnummer: AP705125



je Set nur

45,90€





## Tafeloliven

Ebenso wie unser Olivenöl, kommen auch unsere Tafeloliven aus Andalusien, unweit von Malage und Periana.

Insbesondere haben wir uns dabei auf die Premium-Olivensorte *Aloreña-Manzanilla* konzentriert.

Das Gebiet, in welchem die

Oliven wachsen, geerntet und verarbeitet werden, ist seit 2010 DOP-Anbaugebiet und eines der ersten Spaniens überhaupt. Dies alleine steht schon für Qualität.

Jährliche, höchste Auszeichnungen zeigen ein deutliches Bild der Qualität unserer Tafeloliven.



# Köstlichkeiten aus Andalusien

## Manzanilla Tafeloliven DOP\*



Manzanilla, oft auch "Die Königin der Tafeloliven" genannt, stammt aus Spanien, wird heute aber weltweit angebaut.

Sie ist geformt wie ein kleiner Apfel (span.: Manzanilla) und wird sowohl grün und unreif wie auch purpur-schwarz und reif geerntet.

Sehr oft wird sie mit Paprika, Mandeln oder Anchovispaste gefüllt und eignet sich hervorragend als Zugabe zum Aperitif oder zu Salaten.

Die grün geerntete und handverlesenen Oliven werden in einem langen und aufwändigen Prozess entbittert.

Vielfache Prämierungen der Oliven zeigen deren Qualität.

\*DOP: Die Oliven kommen aus einem seit 2010 zertifizierten DOP - Anbaugebiet zwischen Málaga und Marbella.



**Manzanilla sin**  
Tafeloliven der Sorte  
Manzanilla ohne Stein. DOP\*

Inhalt: 550gr.

Artikelnummer:  
APTA011

je Glas nur  
**4,90€**

Preis je kg.: 8,92€



**Manzanilla con**  
Tafeloliven der Sorte  
Manzanilla mit Stein. DOP\*

Inhalt: 550gr.

Artikelnummer:  
APTA010

je Glas nur  
**4,90€**

Preis je kg.: 8,92€



## Gazpacha

7 Gemüsesorten

Angelehnt an das wohl bekannteste Gericht Andalusiens, die Gazpacho, sind hier 7 Gemüsesorten zusammengestellt.

Machen Sie mit wenigen Zutaten Ihre eigene Gazpacho mit original Andalusischem Gemüse.

Inhalt: 250ml

Artikelnummer:  
APTA003

je Glas nur

**4,90€**

Preis je kg.: 8,92€

## Oliven mit Knoblauch

Manzanilla-Oliven gefüllt mit Knoblauch, eine echte Delikatesse für Ihre Snacks. Gefüllt mit natürlichem, weißem Knoblauch.

Die grün geerntete und handverlesenen Oliven werden in einem langen und aufwändigen Prozess entbittert. Nach dem Entsteinen werden die Oliven mit Knoblauchstücken gefüllt.

Die Oliven kommen aus einem seit 2010 zertifizierten DOP - Anbaugebiet zwischen Málaga



Inhalt: 550gr.

Artikelnummer:  
APTA045

je Glas nur  
**6,90€**

Preis je kg.: 12,56€

## Köstlichkeiten aus Andalusien



# Knoblauch

Herrliche feiner Knoblauch  
eingelegt.

Kein Schälen, wenig Arbeit und  
trotzdem voller Geschmack.

Inhalt: 550g

Artikelnummer:  
APTA006

je Glas nur  
**8,50€**

Preis je kg.: 15,47€

# Kapern

Eingelegte ganze Kapern mit Stiel

Auch als getrocknete, eingelegte Kapern erhältlich.



Inhalt: 550g

Artikelnummer:  
APTA008

je Glas nur  
**8,50€**

Preis je kg.: 15,47€



## periana - Die GourmetManufaktur

Beste Zutaten, nach eigenen Rezepten mit viel Liebe selbst zu hochwertigen Lebensmitteln verarbeitet - das verstehen wir unter GourmetManufaktur.

Bei der Auswahl der Zutaten für unsere Lebensmittel achten wir auf absolute Qualität und Frische. Dabei greifen wir

bevorzugt auf regionale Erzeuger zurück. Alle Rezepte werden in der eigenen Manufaktur mit Unterstützung des Gourmet-Kochs Sascha Friedrichs entwickelt.

Durch die eigene Produktion erhalten Sie somit stets frische Lebensmittel bester Qualität.

Köstlichkeiten aus der eigenen Manufaktur

## Rucola-Pesto

Rucolapesto aus heimischem Rucola mit Gourmet-Olivenöl Aceite Periana.

Durch die Verwendung von frischen Rucola aus heimischem Anbau erhält unser Pesto seinen pikanteren, typischen Geschmack.

Unser mildes Premium-Olivenöl Aceite Periana, welches wir direkt aus der Olivenmühle in Andalusien erhalten, unterstützt diesen Geschmack bestens.

Verfeinert mit Bio-Pinienkernen und mindestens 24 Monate altem Parmesan, wird dieses Pesto zu einem Fest der Sinne. Erlesene Zutaten aus der Region, mit viel Liebe handgemacht in der eigenen Manufaktur, machen unser Pesto zu einem perfekten Begleiter zu vielerlei Speisen und Gerichten.

Unser Rucolapesto wird stets in kleinen Mengen frisch und ohne jegliche Zusätze bzw. Konservierungsstoffe zubereitet.



### Zutaten:

Heimischer Rucola (70%)  
Olivenöl\* (15%)  
Pinienkerne (5%)  
Parmesankäse\*\* (8%)  
Meersalz (Flor de Sal)  
Zucker  
Pfeffer

\*Aceite Periana - Virgen Extra

\*\* Parmigiano-Reggiano, min. 24 Monate gereift

Ohne Konservierungsstoffe,  
kalt verarbeitet



Inhalt: 90gr.  
ArtikelNr: lepeo21



3,40€

Preis je 100g.: 3,74€



Inhalt: 160gr.  
ArtikelNr: lepeo20



4,90€

Preis je 100g: 3,09€



# Bärlauch-Pesto

Rucolapesto aus heimischem Rucola mit Gourmet-Olivenöl Aceite Periana.

Durch die Verwendung von frischen Bärlauch aus heimischen Wäldern erhält unser Pesto seinen pikannten, typischen Geschmack.

Unser mildes Premium-Olivenöl Aceite Periana, welches wir direkt aus der Olivenmühle in Andalusien erhalten, unterstützt diesen Geschmack bestens.

Verfeinert mit Bio-Pinienkernen und mindestens 24 Monate altem Parmesan, wird dieses Pesto zu einem Fest der Sinne. Erlesene Zutaten aus der Region, mit viel Liebe handgemacht in der eigenen Manufaktur, machen unser Pesto zu einem perfekten Begleiter zu vielerlei Speisen und Gerichten.

Unser Bärlauchpesto wird stets in kleinen Mengen frisch und ohne jegliche Zusätze bzw. Konservierungsstoffe zubereitet.

## Zutaten:

Heimischer Bärlauch (44%)  
 Olivenöl\* (35%)  
 Pinienkerne (10%)  
 Parmesankäse\*\* (10%)  
 Meersalz (Flor de Sal)  
 Zucker, Pfeffer, Knoblauch,  
 Zitronensaft (Bio, selbst gepresst)

\*Aceite Periana - Virgen Extra

\*\* Parmigiano-Reggiano, min. 24 Monate gereift

Ohne Konservierungsstoffe,  
 kalt verarbeitet



Inhalt: 90gr.  
 ArtikelNr: lepe021



4,90€

Preis je 100g.: 5,44€



Inhalt: 160gr.  
 ArtikelNr: lepe020



6,90€

Preis je 100g: 4,35€

# Köstlichkeiten aus der eigenen Manufaktur



## Zutaten:

Heimisches Basilikum (70%)  
Olivenöl\* (15%)  
Pinienkerne (5%)  
Parmesankäse\*\* (8%)  
Meersalz (Flor de Sal)  
Zucker, Schalotten,  
Knoblauch, Pfeffer

\* Aceite Periana - Virgen Extra

\*\* Parmigiano-Reggiano, min. 24  
Monate gereift

Ohne Konservierungsstoffe,  
kalt verarbeitet

## Basilikum-Pesto

Pesto aus heimischem Basilikum mit  
Gourmet-Olivenöl Aceite Periana.

Durch die Verwendung von frischen  
Basilikum aus heimischem Anbau erhält  
unser Pesto seinen pikanten, typischen  
Geschmack.

Unser mildes Premium-Olivenöl Aceite  
Periana, welches wir direkt aus der  
Olivenmühle in Andalusien erhalten, un-  
terstützt diesen Geschmack bestens.

Verfeinert mit Bio-Pinienkernen und min-  
destens 24 Monate altem Parmesan, wird  
dieses Pesto zu einem Fest der Sinne.  
Erlesene Zutaten aus der Region, mit viel  
Liebe handgemacht in der eigenen  
Manufaktur, machen unser Pesto zu ei-  
nem perfekten Begleiter zu vielerlei  
Speisen und Gerichten.

Unser Basilikum-Pesto wird stets in klei-  
nen Mengen frisch und ohne jegliche  
Zusätze bzw. Konservierungsstoffe zube-



Inhalt: 90gr.  
ArtikelNr: lepe031



4,90€

Preis je 100g.: 5,44€



Inhalt: 160gr.  
ArtikelNr: lepe032



6,90€

Preis je 100g: 4,35€



# getrocknete Bio-Tomaten

frische Tomaten aus ökologischem Anbau werden in der Sonne Siziliens getrocknet. Da die Tomaten im selben Betrieb angebaut und getrocknet werden, sind diese sehr schmackhaft und frisch.

Durch das langsame trocknen an der Sonne erhalten die Tomaten ein intensives, süßliches Aroma. Nebenbei wird noch jede Menge Energie eingespart - deutlich mehr als der Transport verursacht.

Die Tomaten haben eine Restfeuchte, so dass Sie diese ohne Einweichen direkt verwenden können.

## Zutaten:

Sonnengetrocknete Bio-Tomaten aus Sizilien (Tomaten, Salz)

Ohne Konservierungsstoffe



Inhalt: 100 g  
ArtikelNr: lege0001



2,90€

Preis je kg.: 29€

Inhalt: 250g  
ArtikelNr: lege0002



6,90€

Preis je kg: 27,60€

Inhalt: 500 g  
ArtikelNr: lege0003



12,90€

Preis je kg: 25,80€



Köstlichkeiten aus der eigenen Manufaktur



## getrocknete Bio-Tomaten in Olivenöl (Virgen Extra)

frische Tomaten aus ökologischem Anbau werden in der Sonne Siziliens getrocknet. Da die Tomaten im selben Betrieb angebaut und getrocknet werden, sind diese sehr schmackhaft und frisch.

### Zutaten:

Sonnentrocknete Bio-Tomaten aus Sizilien (Tomaten, Salz),  
Olivenöl\*,  
Knoblauch, Rosmarin, Thymian

\*Aceite Periana - Virgen Extra

Ohne Konservierungsstoffe  
kalt verarbeitet

Zusammen mit unserem milden Premium-Olivenöl Aceite Periana, welches wir direkt aus der Olivenmühle in Andalusien erhalten, werden die Tomaten mit frischen Kräutern in unserer Manufaktur verfeinert.

Da wir ausschließlich Premium-Tomaten und Premium-Olivenöl der höchsten Qualitätsstufe verwenden, kommen neben den Geschmacklichen auch die gesundheitlichen Aspekte von Tomaten und Olivenöl voll zur Geltung.

Das Olivenöl können Sie nach Entnahme der Tomaten vielfältig verwenden.



Inhalt: 160 g  
ArtikelNr: lege0020



3,40€

Preis je kg: 30,09€



Inhalt: 280 g  
ArtikelNr: lege0021



4,90€

Preis je kg: 28,40€



## Essig

Essig und Öl, wer kennt diese Kombination nicht?

Was wäre ein Salatdressing ohne Essig? Mittlerweile gibt es auch zunehmend süßliche Essige, oft auch als Aperitif-Essig bezeichnet.

Essig zählt mit zu den gesündesten Nahrungsmittel. Essig wirkt entschlackend, desinfizierend und Fieber senkend. Dabei ist er gut für die Darmflora, schützt vor Infektionen und nicht zuletzt verbessert er bei vielen

Speisen den Geschmack.

Guter Essig sollte, wie gutes Öl, in keinem Haushalt fehlen. Essig gibt es in vielerlei Geschmacksrichtungen und Ausführungen.

Probieren Sie es aus - Sie werden überrascht sein, wie vielfältig Essig sein kann.

Unsere Essige werden für uns in der Spezialitäten-Essig-Manufaktur Weyers im Schwarzwald hergestellt und von uns abgefüllt.



# Balsam-Essig

Der wohl bekannteste Balsam-Essig ist der Aceto Balsamico. Wussten Sie aber auch, dass hochschmackhafte Balsam-Essige hierzulande erzeugt werden?

Balsam-Essig lässt sich aus vielerlei Früchten herstellen. Bei Balsamessig wird der Ausgangssaft erst einmal durch langsames Einköcheln reduziert. Bereits hier ergeben sich erhebliche Unterschiede, sowohl in der Art wie auch in der Menge. So werden die Säfte für unser Balsam-Essige auf ein Drittel ihre ursprünglichen Volumens eingekocht. Da hierbei nicht unter Vakuum gearbeitet wird, bleiben die Aromastoffe im Konzentrat erhalten und müssen nicht nachträglich wieder zugefügt werden. Somit entstehen

Geschmacksstarke intensive Essige, in denen man das Ursprungsprodukt auf Anhieb wiedererkennt.

Wieso steht auf unseren Balsam-Essigen nicht Balsamico?

Da unsere Essige in Deutschland hergestellt werden, darf nach EU-Verordnung das italienische Wort Balsamico nicht verwendet werden, da dies ein italienisches Produkt suggerieren würde.

Manche unsere Balsam-Essige werden nach dem selben Verfahren hergestellt, wie der Original- Aceto Balsamico, also inkl. der Reife des Essig im Holzfass.



Abbildung ähnlich, Originalbild folgt

## Kirsch-BalsamEssig

Hergestellt nach der Art des Aceto Traditionale.

Süß- und Sauerkirschaft wird über viele Tage schonend eingeköchelt und veressigt. In kleinen Eichenfässer reift er zu einem mildem Balsamessig.

5 % Säure.

Hergestellt in Deutschland / Baden-Württemberg (Made in Germany)



Inhalt: 250ml

Artikelnummer:  
ESAP7001

je Flasche nur

**9,95€**

Preis je ltr.: 39,80€



Abbildung ähnlich, Originalbild folgt

## Apfel-BalsamEssig

Hergestellt nach der Art des Aceto Traditionale.

Reiner Apfelsaft aus ausgesuchten Äpfeln wird über viele Tage schonend eingeköchelt und veressigt. In kleinen Eichenfässer reift er zu einem mildem Balsamessig.

klassisch zu Möhren-Apfel-Rohkost, lieben auch Kinder und natürlich zu allen grünen und gemischten Salaten.

5 % Säure.

Hergestellt in Deutschland / Baden-Württemberg (Made in Germany)



Inhalt: 250ml

Artikelnummer:  
ESAP6940

je Flasche nur

**9,95€**

Preis je ltr.: 39,80€

Köstlichkeiten aus unserer Manufaktur



Abbildung ähnlich, Originalbild folgt

## Apfel-Orange-BalsamEssig

Hergestellt nach der Art des Aceto Traditionale.

Apfelsaft wird über viele Tage schonend eingeköchelt, veressigt und mit frischen Orangen verfeinert. In kleinen Eichenfässer reift er zu einem mildem Balsamessig.

5 % Säure.

Hergestellt in Deutschland / Baden-Württemberg (Made in Germany)



Inhalt: 250ml

Artikelnummer:  
ESAP6941

je Flasche nur

**9,95€**

Preis je ltr.: 39,80€



Abbildung ähnlich, Originalbild folgt

## Apfel-Quitten-BalsamEssig

Hergestellt nach der Art des Aceto Traditionale.

Reiner Apfel- und Quittensaft werden über viele Tage schonend eingeköchelt und veressigt. In kleinen Eichenfässer reift er zu einem mildem Balsamessig.

5 % Säure.

Hergestellt in Deutschland / Baden-Württemberg (Made in Germany)



Inhalt: 250ml

Artikelnummer:  
ESAP6940

je Flasche nur

**9,95€**

Preis je ltr.: 39,80€



Abbildung ähnlich, Originalbild folgt

## Bier-Essig

aus reinem, deutschem Bier hergestellt.

deutsches Bier, hergestellt nach dem deutschen Reinheitsgebot, ist die Grundlage dieser Essig-Spezialität.

Passt sehr gut zu deftigen Salaten wie Wurstsalat oder Kartoffelsalat.

5 % Säure.

Hergestellt in Deutschland / Baden-Württemberg (Made in Germany)



Inhalt: 250ml

Artikelnummer:  
ESAP6350

je Flasche nur

**5,95€**

Preis je ltr.: 23,80€



Abbildung ähnlich, Originalbild folgt

## Bockbier-BioEssig

aus reinem, deutschem Bio-Bockbier hergestellt.

Deutsches Bockbier aus Bayern in Bio-Qualität, hergestellt nach dem deutschen Reinheitsgebot, ist die Grundlage dieser Essig-Spezialität.

Passt sehr gut zu deftigen Salaten wie Wurstsalat oder Kartoffelsalat.

5 % Säure.

Hergestellt in Deutschland / Baden-Württemberg (Made in Germany)



Inhalt: 250ml

Artikelnummer:  
ESAP6353

je Flasche nur

**6,95€**

Preis je ltr.: 27,80€

## Köstlichkeiten aus unserer Manufaktur



Abbildung ähnlich, Originalbild folgt

# Bio-HonigEssig

aus 100% Bio-Honig hergestellt.

Nicht MIT, sondern AUS Honig hergestellt!  
Bio-Heidehonig wird zu Wein, dem sogenannten Met  
verarbeitet und danach veressigt. Dieser hat einen milden  
Honiggeschmack

5 % Säure. DE-ÖKO-005

Hergestellt in Deutschland / Baden-Württemberg (Made in Germany)



Inhalt: 250ml

Artikelnummer:  
ESAP6941

je Flasche nur

**6,95€**

Preis je ltr.: 27,80€



Abbildung ähnlich, Originalbild folgt

# BlütenhonigEssig

aus 100% Blütenhonig hergestellt.

Nicht MIT, sondern AUS Honig hergestellt!  
Blütenhonig wird zu Wein, dem sogenannten Met  
verarbeitet und danach veressigt. Dieser hat einen milden  
Honiggeschmack

5 % Säure.

Hergestellt in Deutschland / Baden-Württemberg (Made in Germany)



Inhalt: 250ml

Artikelnummer:  
ESAP6940

je Flasche nur

**6,95€**

Preis je ltr.: 27,80€



Abbildung ähnlich, Originalbild folgt

## Brombeer-Aperitif Balsam Essig

Fruchtessig mit Brombeersaft und Caramelsirup

aus Fruchtessig, mit dem Saft der Brombeere, verfeinert mit Caramellsirup.

Der Caramel legt sich wunderbar um den Holunder und führt zu einem runden und harmonischen Geschmackserlebnis.

Hergestellt in Deutschland / Baden-Württemberg (Made in Germany)



Inhalt: 200ml

Artikelnummer:  
ESAP5634

je Flasche nur

**9,95€**

Preis je ltr.: 49,80€



Abbildung ähnlich, Originalbild folgt

## Johannisbeer-Aperitif-Balsam Essig

Fruchtessig mit Johannisbeersaft und Caramelsirup

aus Fruchtessig, mit dem Saft der Brombeere, verfeinert mit Caramellsirup.

Der Caramel legt sich wunderbar um die Johannisbeere und führt zu einem runden und harmonischen Geschmackserlebnis.

Hergestellt in Deutschland / Baden-Württemberg (Made in Germany)



Inhalt: 200ml

Artikelnummer:  
ESAP5630

je Flasche nur

**9,95€**

Preis je ltr.: 49,80€



Köstlichkeiten aus unserer Manufaktur



Abbildung ähnlich, Originalbild folgt

## Himbeer-Aperitif-BalsamEssig

Fruchtessig mit Himbeersaft und Caramelsirup

aus Fruchtessig, mit dem Saft der Himbeere, verfeinert mit Caramellsirup.

Der Caramel legt sich wunderbar um die Himbeere und führt zu einem runden und harmonischen Geschmackserlebnis.

Hergestellt in Deutschland / Baden-Württemberg (Made in Germany)



Inhalt: 200ml

Artikelnummer:  
ESAP5633

je Flasche nur

**9,95€**

Preis je ltr.: 49,80€



Abbildung ähnlich, Originalbild folgt

## Erdbeer-Aperitif-BalsamEssig

Fruchtessig mit Erdbeersaft und Caramelsirup

aus Fruchtessig, mit dem Saft der ERdbeere, verfeinert mit Karamellsirup.

Cer Caramel legt sich wunderbar um die Erdbeere und führt zu einem runden und harmonischen Geschmackserlebnis.

Hergestellt in Deutschland / Baden-Württemberg (Made in Germany)



Inhalt: 200ml

Artikelnummer:  
ESAP5632

je Flasche nur

**9,95€**

Preis je ltr.: 49,80€



Abbildung ähnlich, Originalbild folgt

## Beerenauslese-WeißweinEssig

Essig aus einer hervorragenden Beerenauslese

Die Bachus Beerenauslese ist die Grundlage dieses Weißweinessig. Die Reifung des Essig im Eichenfass runden die Aromen ab und führen zu einem harmonischen Miteinander der Bachus-Trauben-Aromen. Ein besonderer Genuss!

6% Säure.

Hergestellt in Deutschland / Baden-Württemberg (Made in Germany)



Inhalt: 200ml

Artikelnummer:

ESAP6350

je Flasche nur

**6,95€**

Preis je ltr.: 34,80€



Abbildung ähnlich, Originalbild folgt

## Bio-WeinbalsamEssig

aus reinem Bio-Apfelsaft hergestellt.

Hergestellt nach Art des echten Aceto Traditionale.

Bio-Traubensaft wird über viele Tage schonend eingeköchelt und veressigt.

In kleinen Eichenfässer reift er danach zu einem mildem Balsamessig

5 % Säure DE-ÖKO-005

Hergestellt in Deutschland / Baden-Württemberg (Made in Germany)



Inhalt: 200ml

Artikelnummer:

ESAP6353

je Flasche nur

**9,95€**

Preis je ltr.: 49,80€

Köstlichkeiten aus unserer Manufaktur



Abbildung ähnlich, Originalbild folgt

## Viele weitere Essige

Kirschessig  
Quittenessig  
Zwetschgenessig  
Kräuteressig  
Basilikum-Orangen-  
Zitronenessig  
Bärlauchessig  
Bieressig  
Spargelessig

Cranberry Aperitif Balsam  
Weinbalsam-Essig  
Weinessigbalsam mit Bärlauch  
Weinessigbalsam mit Chili  
Weinessigbalsam mit Curry  
Weinessigbalsam mit Melange Noir  
Weinessigbalsam mit Vanille  
Bio-Riesling Weißweinessig  
Bio-Regent Rotweinessig  
Bio-Johannisbeeressig  
Bio-Weinbalsam-Essig  
Riesling Weißweinessig  
Gewürztraminer Weißweinessig  
Eiswein Weißweinessig  
Spätburgunder Rotweinessig  
Apfelbalsamessig  
Apfel-Orangen-Balsamessig  
Apfel-Quitten-Balsamessig  
Kirschbalsamessig  
Himbeeressig  
Holunderbeeressig  
Heidelbeeressig  
Pflaumenessig  
.... und viele weitere Essige

finden Sie in unserem Online-Angebot unter:

[www.periana.de](http://www.periana.de)

## Gutscheine

Eine Kollektion von Designerflaschen in einer schönen Geschenkverpackung oder doch lieber die kostengünstige Großpackung?

Sie wollen, dass die Beschenkte Person selbst die Wahl hat, was sich für ihre Bedürfnisse am besten eignet?

Dann greifen Sie doch einfach zu unserem Geschenkgutschein

und der/die Beschenkte kann sich jederzeit selbst entscheiden.

Vielleicht kombinieren Sie den Gutschein einfach mit einem unserer kleinen, formschönen Ölflaschen, damit der/die Beschenkte sich direkt ein Bild von der Exklusivität Ihres Geschenkes machen kann.

Ein Geschenkgutschein ist immer eine gute Wahl!

---

## „Ihr“ Premium-Olivenöl

Sie wollen Ihr „eigenes“ Premium-Olivenöl?

Wenn Sie Ihr Geschenk durch einen eigenen Aufkleber bzw. Ihrem Branding individualisieren wollen, oder Ihr „eigenes“ Olivenöl an Bekannte oder Geschäfts-freunde / Geschäfts-freundinnen verschenken möchten, bieten wir Ihnen den

## „Rundum-Sorglos“-Service.

Gerne übernehmen wir auch den direkten Versand zu Ihren Kunden/Kundinnen inklusive der dazu passenden Erstellung entsprechender Anschreiben bzw. Grußkarten.

# Unser Sortiment - für den portionsweisen Bedarf

## Geschenk-Service

Sie wissen nicht, was Sie schenken sollen?

Es soll etwas ganz Besonderes sein, ein hochwertiges Produkt das dem/der Beschenkten lange Freude bereiten?

Dann greifen Sie doch auf eines unserer attraktiven Geschenksets oder unsere formschönen Flaschen zurück. Diese eignen sich auch perfekt als Begleiter

zu einem Geschenkgutschein.

Natürlich erfüllen wir Ihnen darüber hinaus auch gerne Geschenk wünsche außerhalb unserer bereits bestehenden Geschenksets.

Stellen Sie Ihr Geschenkset einfach selbst zusammen.

Sprechen Sie uns einfach an - wir werden gemeinsam das Passende finden.



## *apremi*

Da wir unsere Olivenöl Aceite Periana selbst sehr vielseitig verwenden, war in Gesprächen schnell die Idee geboren, diese hochwertigen Lebensmittel auch anderen Gourmets anzubieten?

Durch die Bekanntschaft mit Gourmetkoch Sascha Friedrichs wurden und werden Rezepte verfeinert und neue entwickelt.

So entstanden und entstehen hochwertige Produkte mit erlesenen Zutaten in unserer eigenen kleinen Manufaktur.

Gleichzeitig waren wir auf der Suche nach Produkten, die gut zu unsren Kreationen passen und bevorzugt von kleinen Manufakturen, teils in Handarbeit mit viel Leibe hergestellt werden.

Kernpunkte unseres Anspruches sind:

Beste Zutaten,  
frische Zutaten  
handwerkliche Herstellung,  
Verzicht auf Chemie und  
Geschmacksverstärker, soweit irgend möglich  
Verzicht auf Konservierungsmittel, und wenn, dann nur natürliche  
Keine Massenproduktion

Unsere Produkte werden stets in kleinen MEngen hergestellt, so dass unsere Kunden stets frische Waren erhalten und neben dem Geschmacklichen Erlebnis auch eine natürliche Ernährung berücksichtigt wird.

In diesem Sinne freuen wir uns darauf, auch Sie zu unseren Kunden zählen zu dürfen.

Ihr



# Kauf - Logistik



## Bestell und Lieferservice

Derzeit sind wir am Aufbau einer bundesweiten lokalen Verfügbarkeit. Entsprechende Bezugsmöglichkeiten erhalten Sie auf Anfrage, oder auf unseren Internetseiten.

Selbstverständlich können Sie aber auch direkt bei unserem Zentrallager bestellen.

Bequem und rund um die Uhr können Sie in unserem Online-Shop [www.periana.de](http://www.periana.de) bestellen. Gerne können Sie auch beiliegendes Formular verwenden und uns faxen, oder Sie geben Ihre Bestellung einfach telefonisch auf.

Der Versand erfolgt per DHL, somit ist auch eine Zustellung an eine Packstation möglich. Bei größeren Mengen erfolgt die Lieferung per Spedition. Gerne können Sie nach Absprache Ihre Ware auch persönlich bei unserem Zentrallager abholen. Bitte vereinbaren Sie hierzu vorab einen Termin.

Einen Mindestbestellwert gibt es bei uns nicht, auch keine Mindestmengenzuschläge.

Als Bezahlmöglichkeiten sind derzeit Banküberweisung, PayPal, oder bei Abholung auch Barzahlung möglich.

Nach Absprache ist auch Zahlung per Einzugsermächtigung bzw. auf Rechnung möglich.

Ihr exklusiver Vertriebspartner  
für *Aceite Periana*  
in Deutschland und Österreich

# *periana*

Die GourmetManufaktur

Rheinstr. 19  
76287 Rheinstetten

Te.l: 07242/936160  
Fax: 07242/936180

info@periana.de  
www.periana.de



Weitere Informationen zu *Aceite Periana* erhalten Sie auch unter:  
[www.aceite-periana.de](http://www.aceite-periana.de)

*apremi* ist unsere eigene Marke.  
Das Logo kennzeichnet Produkte aus unserer eigenen Manufaktur.