



Gewinnspiel_2023_

Im Online-Shop
bestellen oder einfach
Mail senden **und
gewinnen** -
Kontrollwaage Cursa
und prämiertes Olivenöl

Passend zu expoSE & expoDirekt - wir präsentieren ein Olivenöl, das zu
Spargeln und Erdbeeren harmoniert - auch etwas für Ihr Sortiment?

- Mit ein wenig Glück können Sie das mit dem "Olive Oil Award" prämierte Olivenöl gewinnen! Wir verlosen 20 Flaschen der sizilianischen Spezialität.
- Einfach Mail senden mit dem Stichwort "expoSE Gewinn"
- Bei Bestellung in unserem Online-Shop nehmen Sie automatisch an der Verlosung teil.
- Der Gewinner des ersten Preises erhält zusätzlich die DEW-Kontrollwaage Cursa - im Wert von 300 Euro!
- Ein Olivenöl, das gut zu Spargeln und Erdbeeren harmoniert - ein Produkt auch für Ihr Sortiment in Hofladen oder Direktvermarktung?
- Sprechen Sie uns an!



Olivenöl-Plantage auf Sizilien - die Heimat von Nocellara

So nehmen Sie an der Verlosung teil

- Kommen Sie an unserem Stand vorbei (**Halle 2 / K-19**)
- Nennen Sie uns Ihren Namen, Adresse, Telefon und Email
- Geben Sie den Teilnahmebogen bei uns ab
- Oder schicken Sie eine Mail an **info@dew-waagen.de**, Stichwort „expoSE Gewinn“ mit Angabe von Namen, Adresse, Telefon und Email
- Die Verlosung läuft bis **31.01.2024**

Das sind die Gewinne

Kontrollwaage Cursa

- Zweitanzeige und TARA-Funktion
- Wiegeplattform aus rostfreiem Stahl
- Mobil - optional mit Batteriebetrieb
- Intuitive Bedienung - schnell erlernbar

Sizilianisches Olivenöl „Nocellara“

- Prämiert beim „**Olive Oil Award 2022**“ auf der **BIOFACH in Nürnberg** - der Wettbewerb gilt als Gradmesser für Händler und Gastronomen.
- Das Öl wurde nach Geruch, Geschmack, Gesamteindruck bewertet - und **kam von 50 Ölen unter die Top10**.
- Grüne Noten von Mandel, Gras, Tomate, Artischocke, Kräuter
- Passt ausgezeichnet zu grünem Spargel.



Sonnengereifte Olive - die Grundlage von Nocellara

Spargel und Erdbeeren mal anders - so unterstreicht Nocellara Aromen

- Die **Nocellara vom Fuß des Ätna auf Sizilien** (aus der Gegend von Messina und Catania) **besticht durch grüne Noten von frischem Gras und Äpfeln sowie grüner Mandelschale**.
- Wegen seiner zusätzlichen Geschmackskomponenten wie **Artischocken-Noten** passt das Öl besonders gut zu **grünem Spargel**.
- Auch zu **Erdbeeren** lässt sich die Nocellara wegen ihrer **Mandelaromen** gut kombinieren.

Das macht die Qualität von Olivenöl Nocellara aus

- Qualitativ hochwertige Öle wie Nocellara haben gemeinsam, dass sie nach den modernsten Herstellungsmethoden erzeugt wurden, also **in Edeltahlanlagen dem Prinzip der Kaltextraktion**.
- Nocellara gehört zur **EU-Kategorie „Nativ extra“** - Olivenöle dieser Kategorie stellen die höchste Qualitätsstufe im Handel dar. Sie haben eine Fruchtigkeit, besitzen Bitterkeit und Schärfe in sortentypischer Ausprägung. Eines haben diese Öle, unabhängig von Geruch und Geschmack, **gemein** - sie sind völlig fehlerfrei.
- Beim Kauf gilt dasselbe wie beim Wein: **Am besten sind Erzeugerabfüllungen**, ideal unter Angabe von Erntemonat und -jahr.