

Das Olivenöl und der Balsamessig sind aus der beliebten mediterranen Küche nicht wegzudenken. Birseck-Fenster stellt zwei Produkte aus kontrolliertem biologischem Landbau und mit einem umweltfreundlichen Verteilsystem vor.

Im kleinen Laden von Antonio Carbone in Oberwil fallen dem Besucher zwei Fässchen besonders auf. In einem Terrakottafass wird das kaltgepresste Olivenöl – olio extra vergine di oliva – aus kontrolliertem biologischem Landbau aufbewahrt. Das hochwertige Öl wird seit fünf Generationen von der Familie Carbone in Apulien hergestellt. Das Olivenöl gilt wegen seines hohen Gehaltes an einfachen ungesättigten Fettsäuren als eines der wertvollsten Nahrungsfette überhaupt.

Aceto balsamico di Modena
In einem Eichenfass nebenan lagert ein erlesener Balsamessig – aceto balsamico di Modena. Sein intensives Aroma verdankt der dunkelbraune, milde Balsamessig der langen Reifezeit in Holz-



fässern. Er verfeinert den Geschmack der Speisen und ist besonders für die Anrichtung von Salaten oder als bereichernde Abstimmung von gebratenem oder gegartem Fleisch geeignet.

Nachfüllsystem mit Mehrwegflaschen

Durch das Nachfüllen aus den Fässern in wiederverwendbare Mehrwegflaschen wird die Umwelt zusätzlich geschont. Carbone vertreibt sein Olivenöl und den Balsamessig sowie weitere Produkte in der ganzen Schweiz, unter anderem auch an einigen Verkaufspunkten im Birseck.



Carbone
olio extra vergine di oliva

4104 Oberwil
Weilherweg 4
Tel. 061 403 94 14
Fax 061 402 06 65
E-mail carbone@magnet.ch

