



alle Preise incl. geltender MwSt.
Versandkosten pauschal 5,95 €,
frei Haus ab 80,00 € Warenwert

Sortimentsliste 01. August 2016

Bio-zertifizierter Ölmühlenbetrieb
Hildastraße 4 · 77654 Offenburg
Tel. 0781 93 22 695
Fax 0781 93 22 696
info@oleofactum.de
Web-Shop: www.oleofactum.de
Kontroll-Nr. De-Öko-003

*Bio-Speise-Frischöle ausschließlich
aus eigener Herstellung, auf Klein-
pressen und unter Schutzatmosphäre
gewonnen.
Besser kann man Öl nicht machen.*

Ladenöffnungszeiten:
Montag-Samstag 09-14:00 Uhr
Montag-Freitag 15-18:00 Uhr
**Im Dezember samstags durch-
gehend bis 18 Uhr geöffnet**
Veranstaltungen im *oleofactum*: s. Presse und
Aushang

	50ml	100ml	230ml	250ml	400ml	500ml	1000ml
Aprikosenkernöl, bio		6,95€		15,90€		28,95€	
Aprikosenkernöl aus Wildaprikosen, bio		6,95€		15,90€		28,95€	
Hanföl, bio		6,30€		14,30€		25,95€	
Haselnussöl, bio		8,70€		19,80€		35,90€	
Kokosöl im Weithalsglas (W), bio	2,20€		7,10€		11,20€		25,40€
Kokosöl mit Galgant (wilder Ingwer) W, bio			7,30€		11,50€		
Kokosöl mit Verveine, Galgant Rosenknochen, W, bio			8,75€		13,85€		
Kürbiskernöl, bio		7,10€		16,15€		29,40€	
Kürbis-Hanfölkernöl-Cuvée, bio		6,80€		15,40€		28,00€	
Leinöl, bio		5,20€		11,80€		21,50€	
Leindotteröl, bio		3,65€		8,30€		15,10€	
Mandelöl, bio		7,90€		17,90€		32,50€	
Mohnöl aus Blaumohn, bio		5,90€		13,50€			
Schwarzkümmelöl, ägyptisches, bio	8,50€	15,80€		35,95€		65,40€	
Senföl, bio		6,50€		14,80€			
Sesamöl, bio		4,70€		10,70€		19,50€	
Sesamöl mit Zitronen-Myrte, bio		4,90€		11,15€			
Sesamöl mit Galgant (wilder Ingwer), bio		4,90€		11,15€			
Sonnenblumenöl, bio		4,10€		9,30€		16,90€	
Sonnenblumenöl mit Verveine, bio		4,50€		10,25€			
Rarität exklusiv im <i>oleofactum</i> aus Kleinproduktion	300ml	500ml	Oleo Traditionale - die Urform aus uralten Olivenhainen, die unter Naturschutz stehen. Herkunft: Sizilien, Trapani Nocellara del Belice, OLEO di OLIVA SUPERIORE Sie halten ein Olivenöl Limited Edition 2015 by oleofactum in der Hand. Archäologische Funde von Olivenkernen, zusammen mit Leindotter- und Mohnsamen, belegen, dass die Olive zur Evolutiongeschichte gehört. Die Olive hatte bereits einen Ehrenplatz vor Beginn der Geschichtsschreibung. Mit Beginn der Antike war die Olive bereits eine Frucht, die den Göttern und Königen geweiht war. Die Karthager, Phönizier, Römer und Araber pflegten und hegten in der wilden Gesteinslandschaft Siziliens, ihre Olivenhaine als eine Quelle ihrer Gesundheit und ihres Reichtums. Olivenöle dieser Herkunft haben auch heute noch oft den einen, im wörtlichen Sinn, Stammbaum, mit einer Jahrhunderte und in einzelnen Exemplaren Jahrtausende umspannenden Kulturgeschichte. Die Qualität des Öls bleibt als ein Produkt alter geschichtsträchtiger Oliven-Haine daher etwas ganz besonderes – etwas, das unseres Schutzes bedarf. Die handwerklich-landwirtschaftliche Produktion wird heute in der EU-Verordnung nicht mehr gewürdigt. Im Gegenteil – in dieser Verordnung werden Oliven in industriell bewirtschafteten Plantagen und industriellen Extraktionsverfahren mit der irrigen Scheinheiligkeit ,1. Pressung, Extra-vergine' als Handwerksprodukt vermarktet, obwohl es sich von A bis Z um ein Industrieprodukt handelt: Die meisten Olivenöle kommen nicht aus Hainen, sondern aus Industrie- Plantagen, aus „High-Density“-Züchtungen, die maschinenerte- tauglich sind und nicht älter werden als bestenfalls 40 Jahre...				
Oleo Traditionale	9,50€	14,60€					
ERDNUSSÖL kaltgepresst & lecker							
			Preis				
Bio-Erdnussöl <i>der Alleskönner</i>	100 ml	4,20€					
Bio-Erdnussöl <i>für Salat, Gemüse</i>	250 ml	10,20€					
Bio-Erdnussöl <i>oder Pfanne und Wok</i>	500 ml	19,20€					
Gourveine-Produkte							
Bio Verveine Tee		5,95€					
Verveine Balsam Essig 100ml		6,15€					
Verveine Aceto Balsamico 100ml		6,15€					
Apfelchips – knusprig-süß, Natur pur, kbA	200 g	300 g	500 g				
Besser kann man die nicht machen!	5,20 €	7,30 €	11,85 €				
Gutes von der Reichenau – Pfiffikuss – Bio-Produkte ohne Geschmacksverstärker: kein Glutamat, kein Hefeextrakt!							
Pfiffikuss Streuwürze bio 250g		6,50€					
Pfiffikuss Streuwürze bio Nachfüllpack 450g		10,00€					
Pfiffikuss Gemüseküchle bio 160g		3,00€					
Pfiffikuss dunkle Soße bio 150g		4,90€					
Pfiffikuss Kräutersalz		4,90€					
Ausgießer aus Naturkork für die Öfläschchen		0,60 €					

Besuchen Sie unseren Web-Shop im Internet
www.oleofactum.de

Die Qualität einer Küche erkennt man an der Qualität des Speiseöles. Bio-Speise-Frischöle von *oleofactum* sind hochenergetische Spitzenöle. Die Grundregeln zur richtigen Verwendung von *oleofactum* Bio-Speise-Frischölen sind Bausteine kulinarischer Kreativität.

Essen ist eine Notwendigkeit, mit Verstand zu essen, ist eine Kunst!

Es gibt kein Öl für alles – aber es gibt für alles ein Öl!

NATUR?

Wer bestimmt das Sortiment von Oleofactum-Ölen, wenn nicht die Natur: abwechslungsreich, vielfältig, geschmackvoll, gehaltvoll, facettenreich und voller Nuancen und gesund und sicher weil ursprünglich....

QUALITÄT?

Qualität offenbart sich nicht im Labor, sondern auf der Zunge, im Gaumen, der Stimmung, dem Gefühl und in den körperlich verfügbaren Ressourcen, der Kraft, der Energie und der Ausdauer.

EINFALT?

Einfältig ist der Schwur auf ein Öl. Das Beste Öl – wie es uns die Werbung weismachen will - gibt es nicht. Eine „ausgeglichene Fettsäurebilanz“ ist vom Zauberlehrling gemacht und so rapsig auch nicht ursprünglich und ein ganz großer Marketing-Bluff.

NACHHALTIGKEIT?

Nachhaltig ist die traditionelle Landwirtschaft der Fruchtfolge mit dem Landwirtschafts-Privileg aus der Ernte die eigene Saat zu ziehen. Nachhaltig ist Landwirtschaft, die die Ursprünglichkeit der Rohstoffe bewahrt, die Umwelt vor Monokulturen, Politik und TTIP* schützt.

VIELFALT?

Vielfältig ist das Angebot aus der Natur. Kein Leben kann ohne Öl keimen, wachsen und gedeihen. Kein Leben kann ohne Öl atmen, Energie speichern und transportieren. Samen haben einen Keim. In ihm ist die Ölzelle. Sie hat Schöpfungsenergie.

HANDWERK?

Handwerk und Landwirtschaft sind das Fundament von Kultur. Das lateinische Ausgangsverb von Kultur ‚colere‘, heißt wohnen, pflegen, den Acker bestellen.

Das Handwerk ist das einzige wirksame Korrektiv gegen industrielle Entgleisung.

INDUSTRIE?

stand für Betriebsamkeit und Fleiß. Heute nicht mehr. Merkmal der Industrie heute ist [Massenproduktion](#) mit Globalisierung. Sie folgt dem Gesetz des Niedriglohns, der Kinderarbeit, Leiharbeit, der Versklavung und Umweltzerstörung. TTIP NEIN DANKE.

GLEICHGÜLTIGKEIT?

Kann in egoistischer Gier und der rücksichtslosen Vergnügungssucht der *voluptas*, aber auch in gottergebener Gelassenheit, *fiat voluntas tua* (Dein Wille geschehe) des Vaterunsers eine unselige Bestätigung finden. Gleichgültigkeit fördert Angst und Einfalt und zieht Übel an. Sie sucht und findet ihre ‚Führer‘. Neugierde dagegen bietet Schutz!

VIELFALT ...

ist so bunt wie das Oleofactum-Sortiment. - Bio-Speise-Frischöl weitet den Horizont.