



Har du husket adventsgaven til din bedre halvdel?



Hvis ikke kan jeg foreslå 4 forskellige flasker økologisk ekstra jomfru olivenolie fra Deortegas – en til hver søndag.

Normalprisen på webshoppen for 250 ml er 80 kr. pr. styk, men lige nu har jeg introduktionsrabat på 20 %, så prisen pr. stk. er kun **64 kr.**

Køber du et helt sæt er der helt ekstraordinært
EN PAKKEPRIS på 200 kr. for 4 flasker af 250 ml.

**DETTE TILBUD GÆLDER DOG KUN FOR BESTILLINGER
TIL OG MED FREDAG DEN 24. NOVEMBER 2017.
DER TAGES FORBEHOLD FOR UDSOLGTE VARER/
FORLÆNGET LEVERINGSTID.**



Hvad skal jeg (eller kæresten) dog med 4 forskellige olivenolier?

Arbequina bruger I til at dyppe brødet i og til de friske salater (noter af banan, artiskok, grønne mandler)

Cornicabra er ideel til f. eks. gryderetter, carpaccio, sautering af grøntsager (frugtig, aromatiske krydderurter)

Picual er en kraftigere olie, som er ideel til kraftigt smagende grøntsager, fisk og skaldyr. Prøv den til hvidløgsmarinerede rejer. (noter af friske krydderurter, grønne mandler og grønne tomater)

Coupage Er en blanding af Arbequina, Cornicabra, Picual og Hojiblanca. Ideel til det meste – jeg bruger den til stegning (bouquet af grøn frugt, noter af friske blade, grønne tomater, bananer og aromatiske krydderurter)

Se mere om produkterne på hjemmesiden og hos deortegas.com

Åbent hus

Har du lyst til at smage olien inden du springer ud i det, holder jeg åbent på Stægers Alle 14 kld., lørdag den 25.11 mellem kl. 15 og 17 og søndag den 26.11 efter aftale. Send gerne en SMS eller en mail, hvis du påtænker at kigge forbi.

Olien kan også afhentes på Frederiksberg eller bestilles til levering via webshoppen.

Skal du bruge olivenolie til julegaver i år, så bestil nu, mens der er introduktionsrabat. Leverancer over 500 kr. leveres gratis direkte fra vores lager.

Bedste hilsener

Marianne Kjær Stolt