

Feinste Olivenöle und erlesene Spezialitäten
aus einer der erfolgreichsten Ölmühlen der Welt.

In Deutschland exklusiv bei

REICHSGRAF
VON INGELHEIM 
Wein, der mir schmeckt!




BONAMINI

FRANTOIO

1965

MADE WITH LOVE
IN ITALY

Die Olivenöl-Mühle Illasi (Verona) wird seit Generationen von der Familie Stefano Frantoio betrieben.

Die Familie fühlt sich Italien, der Tradition und der Umwelt verpflichtet.

Um Olivenöle der Spitzenklasse zu gewinnen, werden die Oliven von Hand gepflückt und unbeschädigt in die Oliven-Mühle gebracht. Dort werden sie mit Trinkwasser gewaschen, schonend zerdrückt und zentrifugiert, um das Öl von Wasser, Schalen und Kernen zu trennen. Das gewonnene Olivenöl wird für einige Zeit in temperierten Edelstahltanks eingelagert, damit es zur Ruhe kommt. Vor der Abfüllung erfolgt eine Baumwoll-Filtration, um Trübungen zu entfernen.

Die Mühe lohnt sich, denn mit der erstklassigen Bonamini-Produktlinie erringt die Familie Frantoio viele Auszeichnungen.

Im „Flos Olei“, dem wichtigsten internationalen Olivenöl-Führer, werden die besten Ölmühlen und die besten Olivenöle gekürt. Bonamini Öle sind Stammgast in diesem Werk.

Bonamini-Olivenöle verfeinern nicht nur Speisen und geben diesen eine verführerische südländische Note, sie helfen auch dem Körper, Vitamine aufzunehmen.

Bewahren Sie diese Schätze in frischer, trockener und dunkler Umgebung bei 14 °C bis 20 °C auf.

So können Sie lange davon genießen.

In Deutschland exklusiv
bei Reichsgraf von Ingelheim.

Unsere Produkte erhalten 2021 ein neues Gesicht. Möglicherweise erhalten Sie zu Beginn der Umstellung noch Produkte in der alten Ausstattung.



1 SAN FELICE, 1 l

San Felice ist ein Olio Extravergine, das unmittelbar das Gefühl der Qualität und Echtheit des Produkts vermittelt. Man schmeckt die Verbindung der Region und deren bäuerliche Kultur, die Bonamini unterhält und pflegt. „San Felice“ ist ein kleiner Ort im (Tal) Val d’Illasi. Aus vollreifen Oliven gewonnen, ist das Öl gelb/grün mit dem charakteristischen Duft frischer Oliven. Es wird geschätzt für seine Harmonie und Rundheit im Geschmack und dem Gleichgewicht in den bitteren und würzigen Komponenten.

2 VENETO VALPOLICELLA, D.O.P., 0,5 l

Dieses Öl wurde bereits mehrfach ausgezeichnet in großen italienischen und internationalen Öl Wettbewerben. Auch im FLOS OLEI wird es seit Jahren gewürdigt. Es ist das Flaggschiff der Ölmühle, Frantoio Bonamini. Die Olivensorten Grignano und Favarol, die Ende Oktober in limitierten Mengen geerntet werden, verfügen über breite Gemüse- und Aromastoffe von Salat, Sellerie, Basilikum und Minze. Das Öl passt hervorragend zu Carpaccio, Schalentiersalat und frischem Weichkäse.

3 MONOCULTIVAR GRIGNANO, 0,5 l

Ein Dauerbrenner seit vielen, vielen Jahren ist dieses feine DOP Veneto Valpolicella Olivenöl, zu 100 % gemacht aus der lokalen Olivensorte GRIGNANO. Die Farbe ist hellgrün. Es ist frisch mit einem Hauch von Gras und grünem Apfel. Im Mund ist es fruchtig und von natürlicher Weichheit. Empfehlenswert zu Meeresfrüchtesalaten, gedämpften Krebstieren, Gemüsepfannen, Pilzsuppen, Pasta, gegrilltem Fisch, weißem Fleisch und Frischkäse. Ein Genuss auf frischem warmen Brot und Bruschetta. Kurzum ein Olivenöl, das für Bonamini spricht.

BESTELL-EINHEITEN

- 1 Einzelflasche SAN FELICE, 1,0 L, Artikel-Nr. 397372, 17,90 €
- 2 Einzelflasche VENETO VALPOLICELLA, D.O.P., 0,5 l, Artikel-Nr. 397380, 19,80 €
- 3 Einzelflasche MONOCULTIVAR GRIGNANO, 0,5 l, Artikel-Nr. 387449, 21,00 €

Olivenöle 1 und 2 sind jeweils in einer 2er-Verpackung erhältlich.

- 1 2-er Set SAN FELICE, 1,0 L, Artikel-Nr. 335323, 35,80 €
- 2 2-er Set VENETO VALPOLICELLA, D.O.P., 0,5 l, Artikel-Nr. 335315, 39,60 €

Olivenöle 1 + 2 + 3 erhalten Sie als Sortiment in einer 3er-Verpackung. Artikel-Nr. 397406, 59,50 €





BONAMINI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO

Für dieses wertvolle Olivenöl Extra aus ökologischem Landbau werden nur sonnengereifte Oliven der Sorten Frantoio und Lessino auf traditionelle Weise schonend zentrifugiert. Das hochwertige Olivenöl hat einen fruchtigen Geschmack, der an die Frische der ursprünglichen Frucht erinnert. Der sortentypische Geschmack passt zu einer Vielfalt mediterraner Speisen wie zum Beispiel Geflügel mit Reis oder Nudeln. Das Olivenöl ist zertifiziert und garantiert kontrolliertem ökologischem Anbau.

0,5 l, Artikel-Nr. 413583, 16,50 €

SELEZIONE VERDE

Dieses Olivenöl wird ausschließlich aus **hochwertigen grünen Oliven** der Sorten Peranzana und Frantoio hergestellt, die ihm seine smaragdgrüne Farbe geben. Der perfekte Begleiter zu gegrilltem roten Fleisch und Salaten.

SELEZIONE NERA

Wie der Name Nera schon vermuten lässt, wird dieses Olivenöl ausschließlich aus **hochwertigen schwarzen Oliven** der Sorten Leccino und Grignano hergestellt. Goldgelb in der Farbe harmonisiert es sehr gut mit gekochten und gegrillten Fischgerichten und gedämpftem Gemüse.

Beide Olivenöle sind kalt gepresst und von höchster Qualität.

2er Set

Inhalt: 2 x 0,5 l, Artikel-Nr. 413591, 39,50 €



CONDIMENTO BALSAMICO BIANCO

Der Condimento Balsamico Bianco wird aus original italienischem Weißweinessig und weißem Traubenmost, der in Holzfässern gereift ist, hergestellt. Ideal zur Zubereitung von grünen Salaten, zur Verfeinerung von hellen Saucen sowie Fleisch- und Fischgerichten.

Fruchtig-mildes Aroma und garantiert karamell- und konservierungsmittelfrei.

Inhalt: 0,25 l, weiß
Artikel-Nr. 413609, 13,50 €



Die Vielfalt macht's! Sechs natürlich aromatisierte Olivenöle in einem Paket.

Ein beliebtes Sextett beim Kochen, je 250 ml, in Original-Bonamini-Kartonage

BASILICO · BASILIKUM - ideal für delikate, frische und sommerliche Saucen, Caprese-Salat und Pasta mit frischen Tomaten.

LIMONE · ZITRONE - toll zu Fischgerichten, Salaten, gekochtem Gemüse und Desserts, die mit Öl und „Zitronenschale“ zubereitet werden.

OREGANO - ideal zum Aromatisieren von Tomaten und frischem Gemüse im Allgemeinen; ausgezeichnet auf der „Caprese“.

PEPERONCINO · CHILI - roter Chili bringt pikanten Pep ins Spiel. Eine kräftige und würzige Note für Marinaden, Suppen, Grillfleisch und Pizza.

ROSMARINO · ROSMARIN - perfekt zum Würzen von allen Gerichten, die gerne etwas schärfer sein dürfen.

TARTUFO · TRÜFFEL - eine konzentrierte Würze, die Gerichten das angenehme und raffinierte Aroma der schwarzen Trüffel verleiht.

6 x 0,25 l, Artikel-Nr. 356089, 42,00 €



PEPERONCINO · CHILI



BASILICO · BASILIKUM



LIMONE · ZITRONE



ROSMARINO · ROSMARIN



Unsere Beliebtesten im praktischer 4er-Set

PEPERONCINO · CHILI - roter Chili bringt pikanten Pep ins Spiel. Eine kräftige und würzige Note für Marinaden, Suppen, Grillfleisch und Pizza.

4 x 0,25 l, Artikel-Nr. 413617, 28,00 €

BASILICO · BASILIKUM - ideal für delikate, frische und sommerliche Saucen, Caprese-Salat und Pasta mit frischen Tomaten.

4 x 0,25 l, Artikel-Nr. 413625, 28,00 €

LIMONE · ZITRONE - toll zu Fischgerichten, Salaten, gekochtem Gemüse und Desserts, die mit Öl und „Zitronenschale“ zubereitet werden.

4 x 0,25 l, Artikel-Nr. 413633, 28,00 €

ROSMARINO · ROSMARIN - perfekt zum Würzen von allen Gerichten, die gerne etwas schärfer sein dürfen.

4 x 0,25 l, Artikel-Nr. 413682, 28,00 €



Für Antipasti, Bruschetta und Pasta. Bella Italia zaubert mit leckeren Zutaten die Geselligkeit auf Ihren Tisch. Schnell zubereitet für umwerfenden Genuss.

BESTELL-EINHEIT



Alle vier Spezialitäten erhalten Sie als Sortiment in einer Verpackung. Inhalt pro Glas: 180 g
4 x 180 g, Art.Nr. 397414 24,80 €

Lagerung: Sobald das Glas geöffnet wurde, eine Schicht Öl auf die Oberfläche geben und im Kühlschrank aufbewahren.



FRISCHES PESTO

Hergestellt auf traditionelle Weise, ausschließlich mit frischem Basilikum und extra nativem Olivenöl, ideal zum Würzen von Pastagerichten mit langen Nudeln.

PATE' DI OLIVE VERDI · GRÜNE OLIVENPATÉ

Samtige Creme, gewonnen aus dem Fruchtfleisch grüner Oliven. Köstlich auf gerösteten Croutons und als Beilage zu weißem Fleisch.

PATE' DI OLIVE NERO · SCHWARZE OLIVENPATÉ

Samtige Creme aus dem Fruchtfleisch schwarzer Oliven. Hervorragender Aufstrich auf Toast, Canapés und als Beilage zu Pasta. Ideal zum Würzen von Fleisch und Fischgerichten.

OLIVE SNOCCIOLATE · ENTKERNTES OLIVEN IN OLIVENÖL EXTRA

Kostbare Oliven, die sich durch einen intensiven und anhaltenden Geschmack auszeichnen. Der ideale Begleiter zu Soßen und Salaten, aber auch zu gebackenem Fleisch und Fisch.

ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

Raffiniertes Dressing mit intensiven und durchdringenden Aromen. Im Fass 10 Jahre gereift, angenehm samtig, sehr vielseitig in der Küche. Ideal zu gegrilltem und gebratenem Fleisch, rohem Thunfisch in Scheiben, gereiftem Käse. Exquisit auf Vanilleeis und Erdbeeren! Inhalt: 0,25 l

ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

Aus gekochtem Most von Trebbiano- und Lambrusco-Trauben hergestellt. Ein konzentrierter Weinessig im Holzfass gereift. Ein junger Essig, ideal für Salate. Inhalt: 0,5 l



Bester Balsamico – der Echte aus Modena: Kenner trinken ihn pur zum Aperitif, genießen ihn in Salaten, über Erdbeeren und am Rinderfilet.

BESTELL-EINHEITEN

- 1** Einzelflasche
ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.
0,25 L,
Artikel-Nr. 387415, 29,50 €
- 2** Einzelflasche
ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.,
0,5 L,
Artikel-Nr. 387431, 12,50 €

In Deutschland exklusiv bei Reichsgraf von Ingelheim.



BONAMINI

Feinste Olivenöle und erlesene Spezialitäten
aus einer der erfolgreichsten Ölmöhlen der Welt.



In Deutschland exklusiv bei

REICHSGRAF
VON **INGELHEIM** 
Wein, der mir schmeckt!

Beste Weine seit 1971

Haus der
Prämierten Weine
seit 2016 in Folge



Reichsgraf von Ingelheim genannt Echter von und zu Mespelbrunn Weingut und Weinkellerei GmbH
Carl-Zuckmayer-Straße 18 · D-55299 Nackenheim an der Rheinfront · 0 61 35 / 92 55 21
www.reichsgraf-von-ingelheim.de